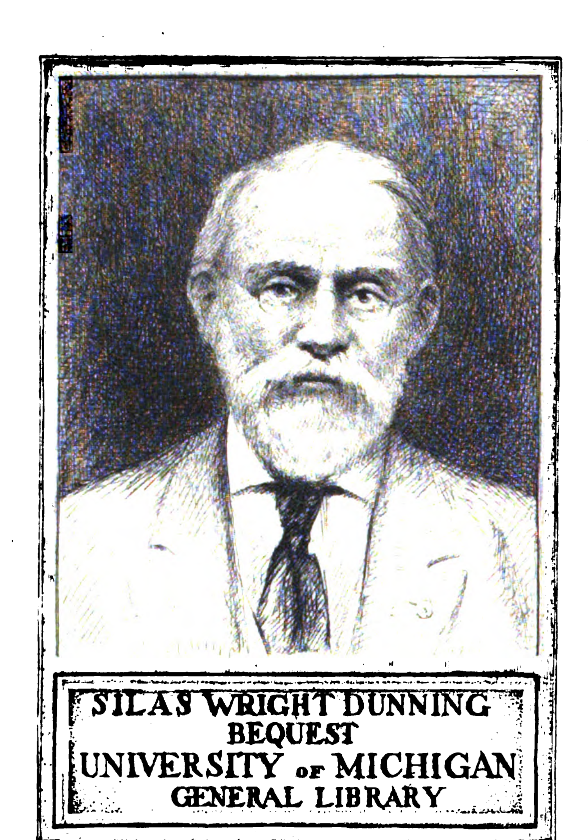
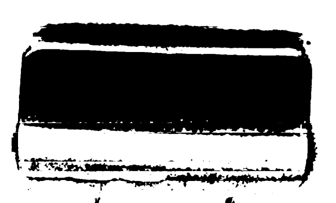





SILAS WRIGHT DUNNING
BEQUEST
UNIVERSITY OF MICHIGAN
GENERAL LIBRARY



JOURNAL

DE LA

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

Bulletin

JOURNAL

DE LA SOCIÉTÉ

D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

ANNÉE 1883

VERSAILLES

IMPRIMERIE DE E. AUBERT

6, Avenue de Sceaux, 6

—

1883

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE JOURNAL DE 1883

Pages.

Versailles. — Imp. E. Aubert, 6, avenue de Sceaux.

LISTE

DES

MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ

AU 1er JANVIER 1883.

PRÉSIDENTS D'HONNEUR

M. le Préfet de Seine-et-Oise.
M. le Maire de Versailles.

BIENFAITEURS DE LA SOCIÉTÉ

LE CONSEIL GÉNÉRAL DE SEINE-ET-OISE.
LA VILLE DE VERSAILLES.
LA COMPAGNIE DES CHEMINS DE FER DE L'OUEST.
M. l'Abbé CARON.
M. PESCATORE.
Mesdames HEINE.
FURTADO.
PICARD.
PESCATORE.
Antoine RABOURDIN.

MEMBRES DONATEURS PERPÉTUELS (*)

MM. BAGET.
LANGE.
DE MONTFLEURY.
MM. Victor MOREL.
PALMER.
SILBERMANN.

DAME PATRONNESSE DONATRICE PERPÉTUELLE

Mademoiselle PALMER.

MEMBRES A VIE

Mgr. ARDIN.
MM. DEFURNES.
DESCORS.
DOSSE.
FRÉVILLE (Augustin).
Mme HARDY.
M. LECAUDEY.
MM. LEGEAS.
Colonel MERLIN.
PETIT.
PICHARD.
PRUDENT.
Albert TRUFFAUT.

MEMBRES FONDATEURS

MM. Bertin père.
Delorme.
Labbé.
MM. Pajard.
Truffaut père.

(*) Les noms des Membres donateurs perpétuels, des Membres à vie et des Fondateurs sont reproduits dans la liste générale ci-après.

DAMES PATRONNESSES

Madame la duchesse **d'Abrantès**, rue Saint-Honoré, 27, à Paris.
Madame **Angrand**, rue Mademoiselle, 3.

Madame **Baïhaut**, boulevard du Roi, 20.
Madame **Baillou**, boulevard de la Reine, 71.
Madame **Barbé**, boulevard de la Reine, 87.
Madame Gustave **Barbé**, à la Ménagerie, parc de Versailles.
Madame **Barrot**, boulevard Haussmann, 169, Paris.
Madame la marquise de **La Beaume**, au château de Marcoussis, (Seine-et-Oise).
Madame la comtesse **de Beaumont**, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise), et à Paris, faubourg Saint-Honoré, 68.
Madame veuve **Bellot de Busy**, boulevard de la Reine, 97.
Madame **Bergognié**, rue d'Antin, 30, Paris.
Madame la princesse **Bibesco**, avenue de Villeneuve-l'Etang, 1.
Madame Jules **Blache**, rue Berthier, 19.
Madame la comtesse **de Blancménil**, boulevard du Roi, 16, et rue de la Ville-l'Evêque, à Paris.
Madame **Bontoux**, place Hoche, 5.
Madame **Boselli**, rue d'Amsterdam, 31, à Paris, et au château de Fausses-Reposes, à Versailles.
Madame **Bossu**, boulevard de la Reine, 39.
Madame **Boullin Saint-Amand**, rue Mademoiselle, 3.
Madame **de Boureuille**, à Louveciennes (Seine-et-Oise), et rue de Tournon, 12, Paris.
Madame **Boutin**, boulevard de la Reine, 103, et rue de Hambourg, 18, Paris.
Madame **Braillard**, avenue de Messine, 10, Paris.
Madame la comtesse **de Breteuil**, avenue Marceau, 64, Paris.
Madame la baronne Thérèse **de Brimont**, faubourg Saint-Honoré, 170, Paris.

Madame la comtesse Albert **Cahen d'Anvers**, rue de Bourgogne, 35, Paris.
Madame la comtesse Louis **Cahen d'Anvers**, avenue Montaigne, 66, Paris.
Madame la comtesse Raphaël **Cahen d'Anvers**, rue Boissy-d'Anglas, 9, Paris.
Madame la comtesse de **Caraman**, au château de Saint-Jean-de-Beauregard, par Orsay (Seine-et-Oise), et avenue Montaigne, 23, Paris.
Madame **del Carril**, rue de Chaillot, 98, Paris.
Madame la baronne **Caruel de Saint-Martin**, au Chesnay, près Versailles, et avenue Hoche, 7, à Paris.
Madame **Chardon**, avenue de Saint-Cloud, 79.
Madame **Chibout**, rue Maurepas, 19.
Madame **Cornuau**, à la Beuverie, près Ancenis (Loire-Inférieure), et rue Larochefoucauld, 28, à Paris.
Madame la baronne **Cottu**, à la Préfecture.
Madame la comtesse de **Croismare**, rue de l'Orangerie, 15.

Madame la baronne **Deffaudis**, rue Royale, 88.
Madame **Demanche**, à Meudon (Seine-et-Oise), et rue de Condé, 5, à Paris.
Madame **Denevers**, boulevard de la Reine, 5.
Madame **Dollfus**, rue de Presbourg, 2, à Paris.
Madame **Duchanoy**, à Maule (Seine-et-Oise), et rue de la Victoire, 94, à Paris.
Madame **Dufourmentelle**, boulevard des Italiens, 30, Paris, et avenue de la Moskowa, à Maisons-Laffitte (Seine-et-Oise).
Madame **Dumont**, rue de Savoie, 1.

Madame la duchesse douairière **d'Elchingen**, avenue de Villeneuve-l'Etang, 1, à Versailles.
Madame **Ephrussi**, boulevard Saint-Germain, 203, à Paris.

Madame Léon **Fleury**, boulevard de la Reine, 71 bis.
Madame **Fontaine**, à Buc (Seine-et-Oise).

Madame Héléna **Fould**, au château du Val, à Saint-Germain-en-Laye, et rue Bergère, 22, à Paris.

Madame. Eugène **Fould**, rue de Sèvres, à Boulogne-sur-Seine, et avenue des Champs-Elysées, 75, à Paris.

Madame Henri **Fould**, rue de Sèvres, à Boulogne-sur-Seine, et avenue des Champs-Elysées, 75, à Paris.

Madame Léon **Fould**, rue de Sèvres, à Boulogne-sur-Seine, et avenue Van-Dyck, 4, à Paris.

Madame Paul **Fould**, avenue des Champs-Elysées, 138, à Paris.

Mademoiselle de Frileuse, au château de Frileuse, par Orsay (Seine-et-Oise), et rue de la Ferme-des-Mathurins, 20, Paris.

Madame de Froidefond des Farges, rue Mademoiselle, 10.

Madame Fromageot, rue Maurepas, 13.

Madame Auguste **Furtado**, à Bayonne (Basses-Pyrénées).

Madame Gauthier, aux Bouleaux, av. de Villeneuve-l'Etang, 42.

Madame Constantin **Gauthier**, boulevard de la Reine, 67.

Madame la marquise **de Goulet**, boulevard du Roi, 12.

Madame la baronne **Gourgaud**, avenue d'Antin, 43, à Paris.

Madame Hartung, avenue de Villeneuve-l'Etang, 48.

Madame Hédouin, à Saint-Aubin, par Gif (Seine-et-Oise).

Madame Heine, au château de Rocquencourt (Seine-et-Oise), et rue de Monceau, 28, à Paris.

Madame Armand **Heine**, avenue Marceau, 85, à Paris.

Madame Michel **Heine**, avenue Hoche, 21, à Paris, et au château du Haut-Buisson, par la Ferté-Bernard (Sarthe).

Madame la comtesse **d'Imécourt**, rue Satory, 51, et rue de l'Université, 102, à Paris.

Madame Jameson, boulevard Malesherbes, 115, à Paris, et à la Jonchère, par Bougival (Seine-et-Oise).

Madame Kreutzer, rue de Rennes, 61, à Paris.

Madame Labouchère, rue Berthier, 1.

Madame la comtesse **de Lalonde**, carrefour de Montreuil, 2.

Madame **Lambert**, rue du Potager, 1.

Madame Maurice **Langlois de Neuville**, rue d'Amsterdam, 21, à Paris.

Madame Emile **Léon**, à Sainte-Croix, près Bayonne (Basses-Pyrénées).

Madame Alfred **Leroux**, rue Saint-Honoré, 364, à Paris, et à Montgaray, par Montlignon (Seine-et-Oise).

Madame **Leroux**, boulevard de la Reine, 80.

Madame **Leroy-Ladurie**, rue d'Angiviller, 18 bis.

Madame **Liadières**, rue Blanche, 25, à Paris.

Madame **Lusson**, boulevard de la Reine, 3.

Madame Magny, rue Neuve, 22.

Madame **Maillard**, rue Hoche, 14.

Madame Alphonse **Mallet**, au château de Jouy-en-Josas (S.-et-O.).

Madame Arthur **Mallet**, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise), et rue d'Anjou-Saint-Honoré, 35, à Paris.

Madame Amédée **Manuel**, boulevard de la Reine, 91 bis.

Madame **Méhédin**, villa Emilia, à Meudon (Seine-et-Oise).

Madame la vicomtesse **des Méloizes**, rue Saint-Louis, 20.

Madame de **Montagu**, rue Berthier, 2.

Mademoiselle **Morel**, avenue de Saint-Cloud, 77.

Madame **Munster**, rue des Ecuries-d'Artois, 16, à Paris.

Madame la baronne L. **Nivière**, boulevard de la Tour-Maubourg, 90, à Paris.

Madame la baronne Saint-Cyr **Nugues**, rue Colbert, 9.

Madame **Oudet**, place Hoche, 9.

Mademoiselle **Palmer** (*Dame donatrice perpétuelle*), décédée.

Madame **de Pavant**, au château de Glatigny, à Versailles.

Madame **Pellenc**, au château de la Cour-Rolland, près Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise), et rue de Marignan, 15 bis, à Paris.

Madame Eugène **Pereire**, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 45, Paris.

Madame Isaac **Pereire,** rue du Faubourg-Saint-Honoré, 35, à Paris.

Madame Peretti, à Morangis (Seine-et-Oise), et rue de Varennes, 82, à Paris.

Madame Pictet, rue des Chantiers, 64.

Madame la baronne **Piérard,** rue de Berlin, 40, à Paris.

Lady Pine, boulevard du Roi, 9.

Madame Piot, pavillon Labruyère, rue Labruyère.

Madame Ploix, rue Mademoiselle, 7 bis.

Madame Henry **Rabourdin,** à Villacoublay, par Viroflay (Seine-et-Oise).

Madame Rainbeaux, rue de Ponthieu, 56, à Paris.

Madame Emile **Remilly,** place Hoche, 10.

Madame Renard, rue Saint-Georges, 7.

Madame la duchesse **de Richelieu,** avenue Hoche, 21, à Paris, et au château du Haut-Buisson, par la Ferté-Bernard (Sarthe).

Madame la duchesse **de Rivoli,** à Paris.

Madame la baronne James **de Rothschild**, à Boulogne-sur-Seine, et rue Laffitte, 21, à Paris.

Madame la baronne James-Edouard **de Rothschild**, avenue de Friedland, 38, à Paris.

Madame de Rouvre, square Messine, 5, à Paris.

Madame Ruffier, au château de Pinceloup, par Saint-Arnoult (Seine-et-Oise), et à Paris, rue de Clichy, 22.

Madame la baronne **de Saint-Joseph,** à Buc (Seine-et-Oise), et à Paris, boulevard Haussmann, 121.

Madame Salleron, boulevard du Roi, 21.

Madame Sayvé, rue de Noailles, 9.

Madame de Sivry, boulevard de la Reine, 49, et à Nogent-le-Rotrou (Eure-et-Loir).

Madame la comtesse **de La Taille des Essarts,** rue Saint-Médéric, 4.

Madame Thellier, à Louveciennes, et rue Chauchat, 20, à Paris.

Madame la comtesse **de Thélusson**, rue d'Aguesseau, 11, à Paris.

Madame **Tourgueneff**, à Vert-Bois, près la Jonchère, par Bougival (Seine-et-Oise).

Mademoiselle **de Tournon**, avenue de Paris, 64.

Madame **Vatinelle**, rue de Mouchy, 7.

Madame la baronne **de Vatry**, avenue Hoche, 43, à Paris.

Madame André **Walter**, rue Porte-de-Buc, 10.

MEMBRES TITULAIRES (*)

A

MM.

1880 **Alfroy** (Etienne), horticulteur, rue des Condamines, 3.

1879 **Allaire**, agent de change, rue des Réservoirs, 10.

1873 **Amonville** (d'), ancien officier d'artillerie, rue d'Anjou, 78.

1881 **Arago**, entreposeur de tabacs, rue Duplessis, 60.

1878 **Ardin** (Mgr) (*Membre à vie*), évêque d'Oran (Algérie).

1881 **Asset** (Eugène), horticulteur, rue du Château, 1, à Sèvres (Seine-et-Oise).

(*) La date placée en avant du nom du titulaire indique l'année de son admission.

MM.

1880 **Aubé**, propriétaire, rue de Provence, 7.

1864 **Aubert** (Edouard), imprimeur typographe, avenue de Sceaux, 6.

1874 **Aubert**, horticulteur, rue du Sud, 11.

1882 **Aubert**, jardinier-chef de l'Observatoire de Meudon, à Meudon (Seine-et-Oise).

1877 **Audren de Kerdrel**, sénateur, boulevard Saint-Germain, 224, à Paris.

1861 **Auvray**, dessinateur de jardins, à Bailly (Seine-et-Oise).

B

1878 **Bach** (Paul), jardinier-chef, chez M. le baron de Rothschild, rue Laffitte, 21, à Paris, et à Chantilly (Oise).

1853 **Baget** (*Membre donateur perpétuel*), notaire honoraire, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1877 **Baillet**, entrepreneur de charpente, rue de Gravelle, 1.

1865 **Baratte**, avoué, rue Hoche, 18.

1858 **Barbier**, marchand de bois, avenue de Saint-Cloud, 54.

1877 **Barbier** fils, marchand de bois, avenue de Saint-Cloud, 54.

1877 **Barbier** (Maxime), ancien magistrat, avenue de Paris, 25.

1874 **Bardot**, entrepreneur de serrurerie, carrefour de Montreuil, 1.

1878 **Barré**, jardinier-chef, chez M. Worth, à Suresnes (Seine).

1855 **Bart** (Victor), conseiller municipal, 1er adjoint au Maire de Versailles, rue Neuve, 13.

1869 **Basset**, pépiniériste-horticulteur, rue Saint-Jean, à Dreux (Eure-et-Loir).

1867 **Batillard**, horticulteur, rue de Silly, 82, à Boulogne (Seine).

1875 **Baudin**, propriétaire, rue de Madrid, 12, à Paris.

1878 **Baudin**, ministre plénipotentiaire, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

MM.

1877 **Bazin** (Edouard), à Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).
1874 **Béer** (Jules), propriétaire au château de Voisins, à Louveciennes (Seine-et-Oise).
1880 **Bégat**, tapissier, rue Hoche, 24.
1875 **Belin** fils, ancien pharmacien, rue de la Paroisse, 19.
1876 **Bereau** (L.), horticulteur, butte de Picardie, à Versailles.
1876 **Bereau** (Alphonse), jardinier chez Mme Mangin, boulevard de la Malmaison, 9, à Rueil (Seine-et-Oise).
1877 **Bereau** (Arsène), jardinier chez M. de La Haie-Jousselin, au château de Saint-Aubin, par le Neubourg (Eure).
1874 **Berland** (Pierre), entrepreneur de jardins, rue Perrier, 25, à Levallois-Perret (Seine).
1862 **Bernard**, propriétaire, boulevard de la Reine, 29.
1879 **Bernard** fils, entrepreneur de menuiserie, rue Sainte-Adélaïde, 8.
1881 **Bernard**, colonel d'artillerie en retraite, boul. du Roi, 3.
1876 **Berson** (Camille), entrepreneur de plomberie, rue Saint-Pierre, 1.
1876 **Bertaud**, jardinier chez Mme la duchesse de Maillé, à Châteauneuf-sur-Cher (Cher).
1881 **Berthaume**, 22, rue Richaud.
1840 **Bertin** père (*Fondateur*), horticulteur, boulevard de la Reine, 82.
1861 **Bertin** fils, horticulteur, avenue de Saint-Cloud, 89.
1867 **Bertrand**, chef d'institution, rue de la Paroisse, 41.
1881 **Besnard** (Henri), propriétaire, ancien député, président du Comice, avenue de Villeneuve-l'Etang, 1.
1881 **Besnard** (Paul), propriétaire, ancien notaire, rue d'Angiviller, 49.
1876 **Besnard-Dufresnay**, ancien notaire, rue de la Pompe, 16.
1877 **Besnier**, chaudronnier, rue Hoche, 19.
1877 **Bichier**, cultivateur, au Chesnay, près Versailles.
1876 **Bigault**, notaire, place Hoche, 5.
1877 **Billard**, jardinier chez M. Berthélemy, propriétaire à Villeneuve-le-Roi, par Ablon (Seine-et-Oise).

MM.

1877 **Blanpied**, négociant en vins, avenue de Saint-Cloud, 67.
1881 **Blot**, conseiller municipal, rue Neuve, 9.
1881 **Blot** (Madame), rue Neuve, 9.
1882 **Bobot**, rue d'Angiviller, 38.
1877 **Boitel**, maire, à Clairefontaine, par Rambouillet, et à Versailles, rue Hoche, 12.
1857 **Boivin**, pépiniériste à Louveciennes (Seine-et-Oise).
1874 **Bossu** (Emile), jardinier chez M. Wurtz, à Juvisy (Seine-et-Oise).
1858 **Boucher** (Isidore), horticulteur-maraîcher, rue Champ-la-Garde, 35.
1877 **Bouhey**, négociant en vins, rue du Potager, 2.
1878 **Boulmet**, entrepreneur de peinture, rue de Ponthieu, 17, à Paris, propriétaire à Buc (Seine-et-Oise).
1881 **Bourbon** (Louis), jardinier, rue de la Machine, à Sèvres (Seine-et-Oise).
1864 **Boureuille** (de), ancien conseiller d'Etat, inspecteur général des Mines, en retraite, maire de Louveciennes (Seine-et-Oise), rue de Tournon, 12, à Paris.
1875 **Bourgault** (Henri), jardinier-chef chez Mme la baronne de Rothschild, île de Puteaux (Seine).
1870 **Bournet**, architecte, rue de la Paroisse, 75.
1866 **Boyer**, horticulteur, à Gambais, par Houdan (Seine-et-Oise).
1873 **Brame**, ancien conseiller général de Seine-et-Oise, villa Ned, avenue Thierry, à Ville-d'Avray, et rue Saint-Dominique, 5, à Paris.
1876 **Brault**, notaire honoraire, à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).
1876 **Brault**, notaire à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).
1874 **Breteuil**, propriétaire, rue de la Pompe, 44.
1873 **Briat**, propriétaire, rue Maurepas, 8.
1872 **Brindeau**, jardinier, à Saint-Cyr-l'Ecole.
1852 **Briot**, jardinier en chef des Pépinières de Trianon.
1882 **Bruce** (comte de), propriétaire, avenue de Paris, 66.

MM.

1858 **Bruslé fils**, propriétaire, rue Vauban, 10, à Lille (Nord).

1882 **Bujon**, marchand de vins, rue de Montreuil, 1,

C

1853 **Carcenac**, propriétaire, rue Neuve-des-Capucines, 20, à Paris.

1876 **Carpentier**, avoué, place Hoche, 10.

1877 **Carrance**, négociant, rue Hoche, 14.

1853 **Caruel de Saint-Martin** (le baron), ancien député, au Chesnay, près Versailles, et avenue Hoche, 7, à Paris.

1878 **Caulier**, entrepreneur de plomberie, rue de Montreuil, 10.

1876 **Caumont**, avenue de Villeneuve-l'Etang, 1.

1874 **Cerf fils**, imprimeur-typographe, rue Duplessis, 59.

1875 **Chachoin**, propriétaire, place Hoche, 2.

1867 **Chantin**, horticulteur, avenue de Châtillon, 32, à Paris-Montrouge.

1878 **Chantrier** (Ernest), horticulteur à Mortefontaine, par la Chapelle-en-Serval (Oise).

1881 **Charnacé** (Mme la comtesse de), avenue de Saint-Cloud, 50.

1850 **Charpentier**, jardinier en chef des parcs des Petit et Grand Trianons.

1877 **Chauvet**, jardinier au château de Frémigny, par Bouray (Seine-et-Oise).

1869 **Chevallier**, propriétaire, rue Saint-Denis, 3, à Boulogne (Seine).

1859 **Christen**, horticulteur, rue Saint-Jules, 6.

1881 **Christen** (Eugène), propriétaire à Vaucresson, par Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1874 **Cizos**, pharmacien, rue Satory, 33.

1875 **Cochepin**, caissier de la Trésorerie générale, rue d'Angiviller, 34.

MM.

1881 **Cogneau** (Charles), jardinier chez M. Cavaroc, à l'Abbaye-aux-Bois, commune de Bièvres (Seine-et-Oise).

1880 **Colard** fils, marchand de bois, rue Neuve, 18.

1874 **Colin**, propriétaire, rue Mademoiselle, 14.

1879 **Comesse** (Ernest), horticulteur, rue Bellini, 6, à Paris.

1878 **Coquelle**, avocat, rue du Palais, 11, à Lille (Nord).

1881 **Coquillard**, rentier, rue de Noailles, 27 bis.

1881 **Corne**, préposé en chef de l'octroi, rue de la Bibliothèque, n° 14.

1877 **Cornil** (Omer), horticulteur-pépiniériste, boulevard Neuf à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1879 **Costeau** (Adolphe), entrepreneur de menuiserie, boulevard de la Reine, 50.

1857 **Coudret** (Alexandre), propriétaire, place Hoche, 1.

1878 **Courot**, jardinier, rue des Écoles, 35, à Chatou (Seine-et-Oise).

1876 **Courtois**, pépiniériste, rue Chef-de-Ville, à Clamart (Seine).

1879 **Courty** (Emile), jardinier, rue de la Ferme, 37, à Neuilly-Saint-James (Seine).

1879 **Couturier** aîné, pépiniériste, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1880 **Couturier**, horticulteur, rue des Calèches, 22, à Chatou (Seine-et-Oise).

1882 **Couturier**, opticien, rue de la Paroisse, 39.

1867 **Couturier-Mention**, horticulteur, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1875 **Crépeaux**, entrepreneur de jardins, rue Lacordaire, 31, à Paris-Grenelle.

1873 **Croux** fils, horticulteur-pépiniériste, à Aulnay-lès-Sceaux, par Châtenay (Seine).

1881 **Cuvillier**, restaurateur, rue de la Chancellerie, 6.

D

MM.

1865 **Dailly** (Amédée), ancien membre du Conseil général, à Viroflay (Seine-et-Oise).

1865 **Dailly** (Adolphe), maître de poste, rue Pigalle, 67, à Paris, et à Trappes (Seine-et-Oise).

1881 **Dallée**, propriétaire, rue d'Angoulême, 8 ter.

1853 **Dantier**, horticulteur, rue des Missionnaires, 9.

1874 **Dantier** (Charles) fils, horticulteur, rue des Missionnaires, n° 9.

1880 **Dassy**, directeur du Mont-de-Piété, rue Neuve, 47.

1868 **David**, horticulteur, rue Remilly, 9.

1852 **David-Dieusy**, horticulteur, avenue de Picardie, 14.

1880 **Debains**, pharmacien, conseiller municipal, avenue de Saint-Cloud, 22.

1877 **Debas**, propriétaire à Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise).

1881 **Debay**, horticulteur, rue de Courcelles, 65, à Reims (Marne).

1874 **Debille** fils, horticulteur, rue de Montreuil, 74.

1876 **Debraisne**, instituteur, à Chatou (Seine-et-Oise).

1877 **Debressen**, propriétaire, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1875 **Debry**, marchand de terre de bruyère, à Boulogne-sur-Seine, route de la Reine, 51.

1871 **Defossé** (Francis), jardinier, à la Chaumette, par Saint-Leu-Taverny (Seine-et-Oise).

1863 **Defurnes** (*Membre à vie*), chef d'escadron d'artillerie en retraite, rue de Beauvau, 19.

1876 **Defurnes** (Madame), rue de Beauvau, 19.

1881 **Dehaies** (Louis), jardinier chez M. le comte de Nattes-Villecomtal, au château de Bourdonné, par Condé-sur-Vesgres (Seine-et-Oise).

1873 **Delerot**, conservateur de la Bibliothèque de la Ville, boulevard de la Reine, 133.

MM.

1875 **Delétras**, tapissier, rue de l'Orangerie, 49.

1870 **Delore**, banquier à Paris, rue Champ-la-Garde, 1, à Versailles.

1840 **Delorme** (*Fondateur*), propriétaire, rue Saint-Louis, 9.

1844 **Denevers** (Emile), propriétaire, boulevard de la Reine, 5.

1878 **Dereisne**, jardinier, Grande-Rue, 103, à Sèvres (Seine-et-Oise).

1865 **Deroisin**, conseiller général, maire de Versailles, rue des Chantiers, 77.

1877 **Derouet**, quincaillier pour l'horticulture, rue du Bouloi, 4, à Paris.

1867 **Descomble**, propriétaire, rue de la Pompe, 44.

1874 **Descors** (François) (*Membre à vie*), propriétaire, à Savigny-sur-Orge (Seine-et-Oise), et rue Gaillon, 10, à Paris.

1860 **Deseine** fils, pépiniériste, rue de Versailles, 32, à Bougival (Seine-et-Oise).

1876 **Deslandes-Vinay**, anc. maire, au Chesnay, près Versailles.

1875 **Didier**, entrepreneur de menuiserie, rue de Montreuil, 34.

1882 **Dilsheimer** (Madame), rue des Marais, 15.

1863 **Doit**, ancien négociant, avenue de Villeneuve-l'Etang, 35.

1875 **Domain**, fabricant cordier, rue Royale, 7.

1877 **Doré** (Louis), jardinier chez M. Hunebelle, à Fleury-sous-Meudon (Seine-et-Oise).

1877 **Dosse** (*Membre à vie*), propriétaire à Bouviers, par Guyancourt (Seine-et-Oise), et à Paris, rue Saint-Placide, 40.

1867 **Doublet** (Gustave), juge au tribunal civil de Versailles, avenue de Picardie, 21.

1878 **Douchain** (Charles), inspecteur du service des eaux de Versailles, Marly, Meudon, Saint-Cloud, rue d'Orléans, 5, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1878 **Dubois** (Charles), boulevard de la Reine, 68.

1879 **Dubois** (Ernest), aide-jardinier aux pépinières de Trianon, rue Maurepas, 7.

1878 **Dufriche** (Charles), jardinier chez M. Duval, horticulteur, rue de l'Ermitage, 8.

MM.

1871 **Duhamel**, cultivateur, Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1874 **Dumont**, lieutenant-colonel d'artillerie en retraite, rue de Savoie, 1.

1881 **Dumont**, huissier, rue Satory, 27.

1878 **Dupont**, chef d'atelier à l'Ecole d'horticulture, au Potager.

1878 **Durenne**, propriétaire, à Viroflay (Seine-et-Oise).

1875 **Duriez**, propriétaire, rue Berthier, 19 bis.

1854 **Duru**, jardinier chez M. Chaumont, villa des Tilleuls, route de Chatou, au Vésinet (Seine-et-Oise).

1875 **Duru** fils, entrepreneur de jardins et grainier, route de Versailles, 29, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1876 **Durville**, notaire honoraire, rue d'Angoulême, 5.

1875 **Dusouchet** (Honoré), entrepreneur de maçonnerie, rue Colbert, 1.

1874 **Dutreux-Pescatore**, propriétaire, au château de la Celle-Saint-Cloud, par Bougival (Seine-et-Oise).

1860 **Duval** (Léon), horticulteur), rue de l'Ermitage, 8.

E

1865 **Écoffey-Joyeux**, marchand de bois, ancien membre du Conseil municipal, à Sèvres (Seine-et-Oise).

1881 **Epinette**, propriétaire, rue de Montreuil, 30.

1879 **Espinasse-Langeac** (marquis de l'), rue d'Anjou, 12.

1858 **Euvé**, conseiller municipal, rue Saint-Louis, 31.

F

1882 **Faivre** (Madame), rue des Missionnaires, 14 bis.

1858 **Falaise** (Adolphe), horticulteur, rue du Vieux-Pont-de-Sèvres, 129, à Billancourt (Seine).

MM.

1866 **Fauquet** (Eugène), architecte paysagiste, rue du Quatorze-Juillet, 28, à Corbeil (Seine-et-Oise).

1875 **Ferrand**, paysagiste, place Charrost, 4.

1874 **Férussac** (le baron de), propriétaire, rue d'Anjou, 3, et rue du Lycée, 9, à Pau (Basses-Pyrénées).

1858 **Filliette** (Charles), pépiniériste à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

1881 **Flamand**, avenue de Saint-Cloud, 77.

1879 **Flandrin** (Jean-Auguste), rentier, avenue de St-Cloud, 77.

1879 **Flandrin** (Madame), rentière, avenue de Saint-Cloud, 77.

1882 **Fletcher** (Auguste), jardinier-chef, chez M. Girod, au château des Bruyères, à Sèvres (Seine-et-Oise).

1853 **Fleury** (Léon), propriétaire, boulevard de la Reine, 71 bis.

1852 **Fontaine** (Constant), propriétaire, ancien adjoint au maire de Versailles, avenue de Paris, 40.

1882 **Forgeot**, grainier, quai de la Mégisserie, 8, à Paris.

1882 **Fourmond** (Paul), jardinier-chef du domaine de la Sauzinière, chez M. le baron Le Lasseur, à Nantes (Loire-Inférieure).

1878 **Foyot**, propriétaire, à Igny, par Bièvres (Seine-et-Oise).

1881 **François**, propriétaire, boulevard de la Reine, 143.

1875 **Frédin**, entrepreneur de peinture, boulevard de la Reine, 21.

1873 **Prédureau** (Louis), jardinier au Champ d'expériences agricoles de Vincennes, par Saint-Maurice (Seine).

1874 **Frégeac**, ancien agréé au tribunal de commerce de Versailles, rue Neuve, 10.

1872 **Fréville** (Augustin) (*Membre à vie*), conseiller général de Seine-et-Oise, aux Closeaux, à Ville-d'Avray.

1875 **Fréville** (Eugène), propriétaire, à Courcelles, par Gif (Seine-et-Oise), et à Paris, rue Taitbout, 91.

1879 **Frichot** (Louis-Charles), jardinier, rue du Chemin-Vert, à Sèvres, par Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

MM.

1877 **Gaillard de Witt**, trésorier-payeur général de Seine-et-Oise, rue des Réservoirs, 4.

1882 **Garault**, distillateur, rue de l'Orangerie, 14.

1882 **Garnier**, propriétaire à Bouviers, par Saint-Cyr-l'Ecole (Seine-et-Oise).

1853 **Gaucheron**, ancien notaire à Bougival (Seine-et-Oise).

1878 **Gaudet** (Clément), pépiniériste à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1881 **Gauthier**, constructeur de moteurs à vent et pompes, à Gambais, par Houdan (Seine-et-Oise).

1875 **Gautier**, employé à la Banque de France, rue Ducis, 13.

1877 **Gautier** (Jules), rentier, rue Ducis, 13.

1879 **Gendrin**, propriétaire, rue de la Paroisse, 27.

1881 **Gérard** (Eugène), rue de Mouchy, 7.

1880 **Germain**, ingénieur, conseiller municipal, rue de la Pompe, 10.

1881 **Gilbert-Chesnau**, propriétaire, rue de Buc, 7.

1878 **Girard**, jardinier-chef à l'Asile départemental des Petits-Prés, par Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1882 **Girardin-Collas**, horticulteur, rue des Gobelins, 6, à Argenteuil (Seine-et-Oise).

1875 **Giraudet**, marchand faïencier, rue de la Paroisse, 44.

1879 **Glimpier**, jardinier chez Mme Barre, avenue de Paris, 184, à Rueil (Seine-et-Oise).

1879 **Godard**, horticulteur, rue de la Bonne-Aventure, 39.

1857 **Godefroy**, propriétaire, rue Joubert, 14, à Paris, et boulevard de la Reine, 3, à Versailles.

1878 **Gouillat**, jardinier chez Mme Martin, à Maule (Seine-et-Oise).

1875 **Gourbine** (l'abbé), rue Berthier, 18 bis.

MM.

1882 **Grégoire**, jardinier de l'établissement de Saint-Nicolas, à Igny, par Bièvres (Seine-et-Oise).

1867 **Gressot** (de), capitaine-adjudant, au Palais de Versailles.

1863 **Grison**, greffier en chef du tribunal civil de Versailles, rue Sainte-Victoire, 5.

1881 **Grosjean**, capitaine du train des équipages, 7e compagnie, 2e escadron, à Delhys (Algérie).

1868 **Grossœuvre**, maître de l'hôtel des Réservoirs.

1859 **Guémas**, jardinier-fleuriste, rue Maurepas, 16.

1877 **Guénault**, entrepreneur de serrurerie, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1883 **Guerinot**, jardinier chez M. Lange, au château de Clagny.

1872 **Guiffrey**, propriétaire à Fontenay-le-Fleury (Seine-et-Oise), et rue d'Hauteville, 1, à Paris.

1876 **Guillaume** (Gaétan), jardinier, avenue de Paris, 41 bis.

1880 **Guillaume**, architecte des palais du Louvre et des Tuileries, rue Jean-Bart, 3, à Paris.

1882 **Guillaume**, directeur de l'Ecole d'Horticulture des Pupilles de la Seine, à Villepreux (Seine-et-Oise).

1873 **Guillemard**, marchand fruitier, rue Ducis, 13.

1875 **Guillion**, jardinier-chef, chez M. Maurey-Deschamps, à Trye-Château (Oise).

1881 **Guyot**, représentant de commerce, rue de la Paroisse, 59.

H

1879 **Hamel**, marchand de terre de bruyère, à Maulette, par Houdan (Seine-et-Oise).

1864 **Happe**, propriétaire, rue de l'Occident, 16.

1882 **Hardou**, jardinier chez M. Ansou, à la Motte-Carrée, à Bièvres (Seine-et-Oise).

1850 **Hardy**, directeur de l'Ecole d'horticulture de Versailles, au Potager.

1881 **Hardy (Madame)** (*Membre à vie*), rue du Potager, 4.

MM.

1870 **Harel** père, rue Maurepas, 2.

1877 **Hauchecorne** (Edouard), entrepreneur de serrurerie, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1876 **Haussonne**, marchand de vins, rue de Montreuil, 9.

1865 **Hédouin**, cultivateur, Saint-Aubin, par Gif (Seine-et-Oise).

1881 **Hennet**, général d'artillerie en retraite, rue Duplessis, 55.

1862 **Hérambourg**, propriétaire, ancien juge au tribunal de commerce, place Hoche, 1.

1866 **Hervé** (François), horticulteur, rue Saint-Charles, 14.

1875 **Hervé** (Emile), jardinier chez M. Baget, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1876 **Hervé**, entrepreneur de menuiserie, rue d'Angiviller, 7.

1881 **Hervé**, treillageur, rue des Chantiers, 51.

1882 **Hivernault**, ferblantier-zingueur, rue André-Chénier, 2.

1863 **Houet**, marchand de vins, rue Royale, 35.

1878 **Houlet** (Eugène), propriétaire, rue Montebello, 11.

1881 **Houlet** (Achille), blanchisseur, rue de l'Ermitage, 6.

1862 **Huard-Langlacé**, propriétaire, rue Montbauron, 8.

1880 **Hubert**, menuisier, rue des Bourdonnais, 30.

1876 **Humbert**, boulevard de la Reine, 147.

1863 **Huquelle** fils, rue du Vieux-Versailles, 18.

1880 **Hussenot** (Théodore), ancien juge au tribunal de commerce de la Seine, avenue de Saint-Cloud, 52.

I

1881 **Isoré** (Victor), jardinier-chef du domaine de Beauregard, par Bougival (Seine-et-Oise).

J

1879 **Jamet** (l'abbé), curé de Bouffemont, par Moisselles (Seine-et-Oise).

MM.

1863 **Jeandel,** avocat, conseiller municipal, rue de la Bonne-Aventure, 22.

1876 **Jéssé,** propriétaire, rue de Provence, 12.

1866 **Jobert,** rue des Réservoirs, 23.

1881 **Joly,** principal clerc d'avoué, rue de Gravelle, 6.

1851 **Joubert,** jardinier, rue de l'Orangerie, 29.

1867 **Joubert,** propriétaire, rue Montebello, 25.

1875 **Joulins,** jardinier-régisseur au château de la Couarde, par la Queue-Galluis (Seine-et-Oise).

1879 **Juffin,** constructeur d'appareils de chauffage, rue Royale, n° 68.

1858 **Jumeau** (Amédée), jardinier, avenue de l'Est, 66, au Vésinet (Seine-et-Oise).

L

1840 **Labbé** (*Fondateur*), propriétaire, rue du Bac, 3, Paris.

1874 **Labouré,** horticulteur, rue de la Grille, 4, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1877 **Lacroix,** jardinier, avenue de Paris, 80.

1875 **Lafontaine,** propriétaire, rue de Mouchy, 6.

1876 **Lafosse,** commis d'administration et professeur à l'Ecole d'horticulture de Versailles, rue du Sud, 26.

1881 **Lagneau,** blanchisseur, rue des Glacières, 6.

1882 **Lahaye,** arboriculteur, rue Haute-Saint-Père, 55, à Montreuil-sous-Bois (Seine).

1881 **Lallier,** horticulteur-maraîcher, rue de la Vieille-Eglise.

1881 **La Londe** (le comte de), conseiller à la Cour des comptes, carrefour de Montreuil, 2.

1875 **Laloy,** horticulteur, rue de Versailles, 9, à Rueil (Seine-et-Oise).

1874 **Lambert,** taillandier, rue des Deux-Portes, 11.

MM.

1875 **Lambert**, dessinateur-paysagiste, route Nationale, 56, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1865 **Lange**, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 77.

1882 **Lange** (*Membre donateur perpétuel*), propriétaire, rue du Parc-de-Clagny, 45.

1874 **Langlois**, horticulteur, rue Champ-la-Garde, 23.

1876 **Lapierre**, horticulteur, route de Fontenay, 11, à Montrouge (Seine).

1878 **Larcher**, jardinier, avenue de Nanterre, 21, à Rueil (Seine-et-Oise).

1877 **Larroumets**, propriétaire, à Arpajon (Seine-et-Oise).

1874 **Laumonier**, restaurateur, rue de la Paroisse, 72.

1866 **Laurent-Hanin**, ancien conseiller municipal, rue Jouvencel, 1.

1867 **Laurent** jeune, négociant brasseur, rue de l'Assemblée-Nationale, 1.

1874 **Lavallée**, ancien conseiller général de Seine-et-Oise, au château de Ségrez, par Boissy-sous-Saint-Yon (Seine-et-Oise).

1882 **Leblond fils**, constructeur de serres, à Montmorency (Seine-et-Oise).

1862 **Lebreton**, cultivateur à Vélizy, par Viroflay (Seine-et-Oise).

1873 **Lecaudey** (*Membre à vie*), propriétaire, boulevard Haussmann, 17, Paris.

1881 **Leclerc**, architecte des palais de Versailles et Trianons, au palais.

1881 **Lecot** (Léon), horticulteur, avenue de Paris, 112.

1881 **Lecouteulx**, horticulteur à Igny, par Bièvres (Seine-et-Oise).

1875 **Lecuyot** (Jules), jardinier chez Mlle Mallet, à Louveciennes (Seine-et-Oise).

1881 **Lée** (Charles), restaurateur, rue André-Chénier, 10.

1872 **Lefebvre** (Edouard), conseiller municipal, adjoint au maire et négociant, rue des Chantiers, 9.

1881 **Lefebvre** (Madame), propriétaire, rue des Chantiers, 21.

1853 **Legeas** (*Membre à vie*), négociant en vins, à Lancie, par Romanèche (Rhône).

MM.

1852 **Legeay**, rentier, r. de Versailles, 4, à Ville-d'Avray (S-et-O.).

1866 **Légendre**, propriétaire, rue de Savoie, 5.

1877 **Legendre**, propriétaire, rue du Peintre-Lebrun, 8.

1880 **Legendre** (Alphonse), jardinier-chef chez Mme Davillier, à Margency, par Montlignon (Seine-et-Oise).

1877 **Legrand**, négociant, rue Hoche, 14.

1881 **Legrand**, propriétaire, avenue Aubert, 82, à Vincennes.

1881 **Lemaignen**, professeur au Lycée de Versailles, rue Royale, 60.

1878 **Lemaire** (Auguste), contre-maître chez M. Moser, horticulteur, rue Saint-Symphorien, 3.

1880 **Lemaître** (Octave), jardinier principal à l'Ecole d'horticulture, au potager de Versailles.

1882 **Lemareschal** (Madame), rue du Parc-de-Clagny, 16.

1880 **Lemay** (l'abbé), curé d'Auvers-Saint-Georges, par Etréchy (Seine-et-Oise).

1881 **Lemerre** (Alphonse), propriétaire et maire de Ville-d'Avray, villa Corot, route du Lac.

1881 **Lepault**, brasseur, rue de l'Assemblée-Nationale, 1.

1873 **Lepère** (Alexis) fils, horticulteur, à Montreuil-sous-Bois (Seine).

1862 **Lepert**, négociant, rue Duplessis, 48.

1879 **Lequin** (Eugène), horticulteur à Clamart (Seine).

1862 **Leroy**, propriétaire, avenue de Picardie, 19.

1878 **Lesser** (baron de), avenue de la Gare, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1849 **Lesueur** (Jules), horticulteur, rue du Jeu-d'Arc, à Montmorency (Seine-et-Oise).

1875 **Lesueur** (Victor), jardinier en chef chez Mme la baronne de Rothschild, à Boulogne-sur-Seine.

1880 **Lévêque fils**, horticulteur, rue du Liégat, 69, Ivry (Seine).

1863 **Lévi-Alvarès**, professeur de littérature et d'histoire, rue des Marais, 10, et cité Trévise, à Paris.

1869 **Lhérault** (Louis), horticulteur, rue des Ouches, 29, à Argenteuil (Seine-et-Oise).

MM.

1872 **Lherondelle**, ancien archiviste de la ville de Versailles, rue des Marais, 9, au Chesnay, près Versailles.

1881 **Liébault**, docteur en médecine, impasse des Gendarmes, 8.

1859 **Limosin**, avenue de Saint-Cloud, 31.

1880 **Lionnet**, jardinier-chef régisseur, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

1878 **Loiselet**, jardinier, rue de Versailles, 37, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1855 **Lopès** (de), rentier, boulevard de la Reine, 17.

1875 **Louvel**, propriétaire, avenue de Villeneuve-l'Etang, 26, et rue Grenétat, 34, à Paris.

1846 **Loyer** fils aîné, rue de la Paroisse, 46.

1876 **Lucien** (Louis), jardinier, rue de Versailles, 42, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1877 **Lusseau** (Jules), jardinier chez M. Valmeyer, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

M

1875 **Macaire** (Léon), jardinier chez M. Guérin, au château d'Orby, par Choisy-le-Roi (Seine).

1869 **Machard** (Célestin), jardinier, rue Albert-Joly.

1873 **Maisonhaute**, cultivateur à Grignon, par Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1867 **Malet**, horticulteur, au Plessis-Piquet, par Sceaux (Seine).

1880 **Malher** (le comte), rue de la Paroisse, 3.

1853 **Mallet** (Arthur), propriétaire, au château de Jouy-en-Josas (Seine-et-Oise).

1873 **Mandiboure**, directeur de la succursale de la Société générale, rue de la Pompe, 2.

1873 **Mantion-Bachelot**, pépiniériste, à Saint-Michel, par Bougival (Seine-et-Oise).

MM.

1876 **Marchais**, entrepreneur de serrurerie, boulevard de la Reine, 56.

1874 **Marchand**, entrepreneur de jardins, rue du Parc-de-Clagny, 28.

1875 **Marchand**, docteur-médecin, rue Richaud, 16.

1879 **Marchand** (l'abbé), curé de la paroisse Saint-Symphorien, rue des Prêtres, 2, à Versailles.

1880 **Marcille**, ancien conseiller municipal, rue Maurepas, 4.

1878 **Margantin**, chef d'escadron en retraite, rue Royale, 87.

1877 **Marie** (Ferdinand), chez M. Bournet de Verron, au château de la Ronce, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1880 **Mariez** (Maurice), rue Magenta, 8.

1879 **Martel** (Victor-Auguste-Nicolas), opticien, passage Saint-Pierre, 4.

1863 **Martin**, avenue de Paris, 9 bis.

1876 **Martin** (Lucien), entrepreneur de pavage, boulevard d'Inkermann, 9, à Neuilly (Seine).

1875 **Masse**, contrôleur des contributions directes, rue Maurepas, 15.

1862 **Masson** (Emile), propriétaire, rue Saint-Charles, 16.

1882 **Masson**, négociant, rue Hoche, 17.

1882 **Mathey**, jardinier de l'hospice Brezin, par Garches (Seine-et-Oise).

1873 **Mauget** (Henri-Auguste), cultivateur, Rueil (Seine-et-Oise).

1867 **Maurice**, docteur-médecin, rue Saint-Médéric, 6.

1877 **Maurice** (Constantin), jardinier chez Mlle de Tournon, avenue de Paris, 64.

1881 **Maze**, député de Seine-et-Oise, rue de Rennes, 141, à Paris, et à Viroflay (Seine-et-Oise).

1874 **Meinadier**, sénateur, colonel d'artillerie, en retraite, conseiller municipal, rue Duplessis, 65.

1874 **Merlin** (*Membre à vie*), colonel du génie, en retraite, boulevard Haussmann, 180, à Paris.

1873 **Meyer**, chef d'escadron d'artillerie, en retraite, rue de Beauvau, 23.

MM.

1881 **Meyer**, jardinier chez M. Deslandes-Vinay, rue du Bel-Air, au Bel-Air, au Chesnay.

1882 **Meyer** (Alfred), rue de la Paroisse, 16.

1873 **Michaux** (Albert), constructeur de serres en fer, à Asnières (Seine).

1861 **Michou-Bazi**, jardinier chez M. de Pavant, à Glatigny-Versailles.

1877 **Millot** (Nicolas), jardinier. Grande-Rue, 83, à Saint-Mandé (Seine).

1878 **Mirande**, entrepreneur de fumisterie, rue Trompette, à Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise).

1874 **Mondain**, horticulteur, à Saint-Cyr-l'Ecole (Seine-et-Oise).

1879 **Monier**, rocailleur, rue de la Pompe, 191, à Paris.

1874 **Montagu** (de) (Arthur), propriétaire, rue Berthier, 2.

1856 **Montfleury** (de), (*Membre donateur perpétuel*), conseiller municipal, propriétaire, rue Sainte-Sophie, 2.

1873 **Montguers** (de), directeur de l'Asile départemental des Petits-Prés, par Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1875 **Moreau**, pépiniériste, à Fontenay-aux-Roses (Seine).

1879 **Moreau**, propriétaire, rue Berthier prolongée, 6.

1881 **Moreau** (Alphonse), propriétaire, boulevard Flandrin, 3, à Paris.

1882 **Moreau**, négociant, rue de la Pompe, 12.

1883 **Moreau-Guillier**, rue Montbauron, 10.

1852 **Morel** (Victor), (*Membre donateur perpétuel*), propriétaire (décédé).

1853 **Morel**, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 44.

1872 **Moser**, horticulteur, rue Saint-Symphorien, 1.

1875 **Mouchette**, jardinier-fleuriste chez M. Moreau, au château d'Anet (Eure-et-Loir).

1875 **Mouillet**, entrepreneur de fumisterie, rue de Saint-Cyr, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

1879 **Muller**, limonadier, rue Jouvencel, 2.

1878 **Muret**, jardinier chez le duc de Pozzo-di-Borgo, chemin de Montretout à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

N

MM.

1881 **Nattes-Villecomtal** (le comte de), propriétaire au château de Bourdonné, par Condé-sur-Vegres (Seine-et-Oise), et à Versailles, 8, avenue de Sceaux.

1881 **Nodot**, jardinier professeur. à Versailles.

1853 **Noguet** père, ancien juge au tribunal de commerce, rue Duplessis, 50.

1863 **Nolard** (Joseph), horticulteur, rue de la Bonne-Aventure, 13.

O

1881 **Odend'hal-Mugnot**, négociant, rue Saint-Pierre, 9.

1875 **Orbinot** (Louis), pharmacien, rue de la Paroisse, 5.

1873 **Ottenheim**, négociant, conseiller municipal, juge au tribunal de commerce, rue Duplessis, 73.

1883 **Ottenheim** (Léon), rue Duplessis, 73.

1874 **Oudinot**, ancien pharmacien, rue de la Pompe, 10.

P

1867 **Paignard**, avocat à la Cour d'appel, rue du Bac, 3, à Paris, et à Savigné-l'Evêque (Sarthe).

1875 **Paillet**, horticulteur, à Châtenay, par Antony (Seine).

1840 **Pajard** (*Fondateur*), horticulteur, conseiller municipal, avenue de Saint-Cloud, 45.

1877 **Palengat**, sous-inspecteur des forêts, en retraite, rue Vignon, 11, à Paris.

1881 **Pallandre**, artiste peintre, rue Saint-Louis, 40.

MM.

1881 **Paquotte**, pépiniériste, à Forges-les-Bains, par Limours (Seine-et-Oise).

1875 **Palmer** (Frédéric) (*Membre donateur perpétuel*), avenue de Paris, 17.

1873 **Parent**, cultivateur, à Rueil (Seine-et-Oise).

1861 **Paris** (Madame veuve), propriétaire, rue de Béthune, 1, au Chesnay, Versailles.

1863 **Pavard**, aide-jardinier, aux pépinières de Trianon.

1863 **Penard**, docteur-médecin, ancien adjoint au maire de Versailles, rue Colbert, 3.

1882 **Perrignon**, rue d'Angiviller, 36.

1881 **Perrigny** (comte de), percepteur, rue de Gravelle, 5.

1882 **Perrot** (Madame), bouchère, rue Ducis, 1.

1881 **Perthuis**, jardinier constructeur, à Ville-d'Avray (Seine-et-Oise).

1867 **Petit** (*Membre à vie*), rentier, rue Maurepas, 18.

1874 **Petit-Flamey**, constructeur d'appareils de chauffage, rue Sainte-Geneviève, 3.

1878 **Photius** (le frère), directeur de l'Asile-Ecole Fénelon, à Vaujours (Seine-et-Oise).

1882 **Pichard** (*Membre à vie*), propriétaire, à Bièvres (S.-et-O.).

1875 **Pichot**, jardinier-chef du Casino, à Bagnères-de-Luchon (Haute-Garonne).

1881 **Pierret**, jardinier chez Mme André, rue Porte-de-Buc.

1867 **Pigier**, horticulteur, rue des Glacières, 4.

1873 **Pigny** (Béatrix), horticulteur, chef de culture du domaine de la Malmaison, avenue de Paris, 204, à Rueil (Seine-et-Oise).

1858 **Pillet**, marchand de bois de sciage, conseiller municipal, ancien adjoint au maire, rue Montbauron, 14 bis.

1862 **Pilon**, jardinier principal à l'Ecole d'horticulture, au Potager de Versailles.

1855 **Pinaud**, propriétaire, rue Berthier, 35.

1879 **Pinault** (Albert), négociant en vins, rue de la Paroisse, 81.

1875 **Pinault**, propriétaire, rue des Réservoirs, 19.

MM.

1863 **Pithon**, entrepreneur de terrassements, rue Mademoiselle, 25.

1877 **Planquette**, agréé au tribunal de commerce, avenue de Saint-Cloud, 31.

1843 **Pluchet**, propriétaire-cultivateur, à Trappes (Seine-et-Oise).

1865 **Poirier** (Auguste), horticulteur, entrepreneur de jardins, rue de la Bonne-Aventure, 10.

1874 **Poirier** (Ernest), horticulteur, rue Champ-la-Garde, 25.

1876 **Poirier** (Joseph), horticulteur-maraîcher, rue Champ-la-Garde, 27.

1881 **Polito**, entrepreneur de vitrerie, rue Saint-Dominique, 131 à Paris.

1881 **Polonceau**, propriétaire, rue Duplessis, 58.

1880 **Ponsard** (le colonel), rue Satory, 17.

1873 **Pontalba** (Célestin de), propriétaire,rue Satory, 48.

1863 **Postel-Grusse**, ancien conseiller municipal, rue des Chantiers, 38.

1875 **Potvin** (Aimé), horticulteur, rue de Provence, 9.

1874 **Pounot**, architecte, rue de la Paroisse, 75.

1880 **Prudent** (*Membre à vie*), jardinier chez M. Dehaynin, à Eaubonne, par Ermont (Seine-et-Oise).

1853 **Puteaux** fils, jardinier en chef du parc de Rambouillet (Seine-et-Oise).

1876 **Puteaux** fils aîné, horticulteur, rue des Glacières, 10.

1875 **Puteaux-Chaimbault**, horticulteur, rue des Glacières, 6.

Q

1853 **Quatresous** aîné, entrepreneur de jardins, rue de Clagny, 27.

1875 **Quéro**, entrepreneur, rue Saint-Simon, 15.

1876 **Quignon**, boulevard de la Reine, 127.

R

MM.

1871 **Rabet**, entrepreneur de jardins, à Buc (Seine-et-Oise).

1861 **Rabourdin** (Henry), cultivateur, à Villacoublay, par Viroflay (Seine-et-Oise).

1866 **Ranjard**, notaire honoraire, impasse du Débarcadère, 3.

1869 **Rappo**, chaudronnier, rue de la Paroisse, 64.

1865 **Remilly** (Emile), docteur-médecin, place Hoche, 10.

1874 **Rémond**, colonel du génie, en retraite, ancien maire de Versailles, avenue de Saint-Cloud, 71.

1857 **Renard** (Emeric), ancien banquier, rue Saint-Georges, 7.

1878 **Renard** (Achille), propriétaire, château du Val-Fleuri, à Gif (Seine-et-Oise), et rue Joubert, 39, à Paris.

1877 **Renaud** (Emile), avenue de Saint-Cloud, 77.

1875 **Renault** (Victor), rue Richaud, 30.

1880 **Renier**, menuisier, rue d'Anjou, 70.

1880 **Renier**, jardinier, rue Larribe, 6, à Paris.

1881 **Ricada**, constructeur de chaudronnerie, rue du Vieux-Versailles, 26.

1863 **Richard** (Maurice), ancien ministre des Beaux-Arts, au château de Millemont, par la Queue-Galluis (Seine-et-Oise), et rue de l'Université, 50, à Paris.

1875 **Ricord** (le docteur), rue de Tournon, 6, à Paris, et au Bel-Air, au Chesnay (Seine-et-Oise).

1878 **Rigault**, entrepreneur de serrurerie, boulevard Sainte-Marie, 22 bis, à Croissy (Seine-et-Oise).

1874 **Rivière**, restaurateur, hôtel Vatel, rue des Réservoirs, 28.

1875 **Robert**, propriétaire, avenue de Saint-Cloud, 91.

1881 **Roblin**, propriétaire à Larchant, par la Chapelle-la-Reine (Seine-et-Marne).

1878 **Roger**, facteur des halles, rue Duplessis, 48.

1881 **Rolland**, propriétaire, rue Duplessis, 43.

MM.

1868 **Romilly** (de), maire de Mesnil-le-Roi, au château du Val, par Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise), et rue Bergère, 22, à Paris.

1874 **Ronot** fils, maraîcher, rue de Versailles, 25, au Chesnay (Seine-et-Oise).

1879 **Rothberg**, jardinier, route Nationale, 40, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise),

1854 **Roubinet**, quincaillier, marchand de fer, rue de la Paroisse, 53.

1875 **Roubinet** (Hippolyte), rue de la Paroisse, 53.

1882 **Roubinet** (Albert), rue de la Paroisse, 53.

1876 **Rouland**, jardinier principal à l'Ecole d'horticulture, au Potager de Versailles.

1878 **Rousseau**, rentier, boulevard du Roi, 2.

1882 **Rousseaux**, jardinier chez Mme la baronne Durand, rue de Ville-d'Avray, 41, à Sèvres.

1872 **Roussel** (Anatole), propriétaire, avenue de Villeneuve-l'Etang, 10.

1881 **Roussel** (Eugène), négociant à Paris, et à Versailles, rue du Peintre-Lebrun, 18.

1881 **Rouzé** (Albert), jardinier chez M. de Pontalba, rue Satory, 48.

1869 **Royer-Duval** fils, horticulteur, avenue de Picardie, 28.

1881 **Rozier de Linage**, colonel en retraite, rue de Vergennes, 14.

1874 **Rué** (Théodore), chef de section au chemin de fer de l'Ouest, à Versailles, avenue de Sceaux, 18.

1876 **Ruissel**, entrepreneur de peinture, rue d'Angoulême, 2.

S

1879 **Sabatier**, propriétaire, rue de Montreuil, 8 bis.

1880 **Sacy** (Silvestre de), percepteur à Saint-Germain-en-Laye.

MM.

1877 **Saint-Léger** (de), propriétaire et maire à Vernouillet, par Triel (Seine-et-Oise), et rue de Copenhague, 8, à Paris.

1877 **Sallier**, jardinier chez Mme Héléna Fould, au château du Val, à Saint-Germain-en-Laye.

1881 **Sarazin** (Louis), rue Mademoiselle, 7.

1874 **Sardou** (Victorien), membre de l'Académie française, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

1876 **Sarreau**, marchand fruitier, rue d'Anjou, 14.

1874 **Saulnier** (Alphonse), propriétaire, rue d'Amsterdam, 37, Paris.

1875 **Savoye**, horticulteur, chemin d'Asnières, à Bois-Colombes (Seine), par Asnières.

1874 **Scellier du Lample**, chef d'escadron au corps d'état-major, avenue de Paris, 78.

1874 **Schlumberger**, propriétaire, rue Sainte-Sophie, 11.

1876 **Schoumacher** (Valentin), rue Singer, 40, Passy.

1879 **Sellier**, empl. au Mont-de-Piété, rue de la Bibliothèque, 5.

1874 **Sément**, rue des Marais, 11, au Chesnay.

1881 **Senelet**, pharmacien de première classe, rue Royale, 35.

1849 **Siard**, entrepreneur de jardins, rue Royale, 45.

1875 **Sigé**, propriétaire, route Nationale, 42, à Saint-Cloud (Seine-et-Oise).

1873 **Silbermann** (*Membre donateur perpétuel*), propriétaire (décédé).

1866 **Simon**, horticulteur, avenue de Saint-Cloud, et rue de la Bonne-Aventure, 6.

1877 **Sortais** fils, négociant, rue Hoche, 6.

1880 **Storp** (Auguste), fleuriste, rue Saint-Lazare, 121, Paris.

T

1879 **Tabernat** (Désiré-Constant), jardinier chez Mme Malesteste, rue de Penthièvre, à Sceaux (Seine).

MM.

1858 **Tainturier**, propriétaire, rue des Tournelles, 6.

1874 **Teillard**, propriétaire, avenue de Paris, 7.

1878 **Thévenon**, propriétaire, rue Berthier, 9.

1876 **Thibout**, huissier, conseiller municipal, rue Royale, 3.

1873 **Thiébault aîné**, grainier, place de la Madeleine, 30, Paris.

1880 **Thiel**, marchand fruitier, rue de la Paroisse, 94.

1874 **Thomas**, ancien notaire, rue des Bourdonnais, 43.

1882 **Thomas** (Albert), horticulteur, rue des Glacières, 3.

1864 **Thouvenin**, jardinier en chef du Palais de Versailles, cour de la Petite-Orangerie.

1856 **Thuyau** (Joseph), pépiniériste, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1879 **Touchot**, jardinier chez M. Durand, Grande-Rue, 100, à Boulogne-sur-Seine.

1877 **Tourneur**, instituteur primaire, à Livilliers, par Pontoise (Seine-et-Oise).

1875 **Tripet** fils, jardinier chez Mme Delamotte, rue de la Procession, 12, à Boulogne-sur-Seine.

1840 **Truffaut** (*Fondateur*), horticulteur, avenue de Paris, 13.

1862 **Truffaut** (Albert) (*Membre à vie*), horticulteur, rue des Chantiers, 40.

1877 **Turnier**, colonel en retraite, rue de la Bibliothèque, 7.

U

1865 **Ugé**, propriétaire, ancien conseiller municipal, place Hoche, 10.

V

1879 **Vadelot** (François), jardinier chez Mme Boissaye, à Marly-le-Roi (Seine-et-Oise).

MM.

1878 **Vaillant**, propriétaire, à la Mortaigne, commune de Sainte-Lizaigue, par Issoudun (Indre), et rue Mosnier, 35, Paris.

1870 **Vairon**, entrepreneur de jardins, rue Berthier, 10.

1875 **Vallerand** (Eugène), jardinier chez M. Carcenac, chaussée de Mesmes, 54, à Bougival (Seine-et-Oise).

1880 **Van-Cassel**, ancien directeur des Douanes, rue des Tournelles, 6.

1880 **Vanhaverbeck**, jardinier-chef chez M. Chauvel, fondeur à Evreux (Eure).

1878 **Vatry** (le colonel baron de), boulevard Haussman, 102, à Paris.

1878 **Vauquier**, marchand boucher, rue de la Paroisse, 56.

1876 **Vendeuvre** (de), ingénieur civil, avenue d'Argenteuil, 27, à Asnières (Seine).

1882 **Verdier** (Eugène), horticulteur, rue de Clisson, 37, Paris.

1882 **Véron** (Jean-Baptiste), jardinier chez M. Textoris, château du Bel-Air, à Bièvres (Seine-et-Oise).

1878 **Vessereau** (Adolphe), jardinier chez M. Imbault, à Neauphle-le-Château (Seine-et-Oise).

1876 **Vicaire**, négociant, rue Montebello, 15.

1878 **Vienne** (Philippe), rue Satory, 43.

1881 **Vienne**, entrepreneur de jardins, au Grand-Chesnay, près Versailles (Seine-et-Oise).

1878 **Viennot** (Désiré), jardinier chez M. Courtois, rond-point de la Malmaison, à Rueil (Seine-et-Oise).

1866 **Vigouroux**, négociant en vins, rue de Montreuil, 11 et 13.

1875 **Vincent**, horticulteur-fleuriste, rue de Versailles, 37, à Bougival (Seine-et-Oise).

1874 **Vivier**, rentier, boulevard de la Reine, 39.

Y

1882 **Ybouville** (comte d'), boulevard du Roi, 15.

1881 **Yot**, docteur médecin, rue d'Angivillers, 22.

Z

MM.

1878 **Zani**, constructeur d'appareils de chauffage, rue de la Grande-Fontaine, 32, à Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise).

W

1862 **Wannez**, propriétaire, rue Saint-Martin, 25.

1870 **Weil**, jardinier, rue de Saint-Mandé, 66, à Montreuil-sous-Bois (Seine).

1876 **Welker**, jardinier chez M. Dutreux-Pescatore, au château de la Celle-Saint-Cloud, par Bougival (Seine-et-Oise).

1879 **Wossler**, constructeur de serres et de châssis, rue de Versailles, 32, à Ville-d'Avray.

MEMBRES CORRESPONDANTS

MM.

Baltet (Charles), horticulteur, faubourg Croncels, 26, à Troyes (Aube).

Beaucantin (Emile), ancien directeur des jardins publics et des promenades de la ville de Rouen, à Rouen (Seine-Inférieure).

MM.

Chatin, membre de l'Institut, directeur de l'Ecole supérieure de pharmacie, avenue de l'Observatoire, 4, Paris.

Chauvière, horticulteur, Grande-Rue, 98, à Pantin (Seine).

Courtois (Jules), vice-président de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir, à Chartres.

Du Breuil, professeur d'arboriculture à l'Institut national agronomique, à Lisieux (Calvados).

Duflot, jardinier-chef du Jardin des Plantes d'Amiens (Somme).

Emery, doyen de la Faculté des sciences de Dijon (Côte-d'Or).

Girardin, correspondant de l'Institut, directeur de l'Ecole supérieure des sciences de Rouen (Seine-Inférieure).

Prillieux, professeur de botanique à l'Institut national agronomique, rue Cambacérès, 14, à Paris.

SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES

FRANÇAISES

Alger . . . . Société d'Agriculture.
Alençon . . . . Société d'Horticulture de l'Orne.
Amiens. . . . . Société d'Horticulture de Picardie.
Angers. . . . . Comice horticole de Maine-et-Loire.
Avignon . . . . Société d'Agriculture et d'Horticulture de Vaucluse.
Aurillac . . . . Société centrale d'Agriculture et d'Horticulture du Cantal.
Autun . . . . Societé Autunoise d'Horticulture.
Beauvais . . . . Société d'Horticulture et de Botanique de l'arrondissement.
Besançon . . . . Société d'Agriculture et d'Arboriculture du Doubs.
Bordeaux. . . . . . . Société d'Horticulture de la Gironde.
Boulogne-sur-Mer. . . . Société d'Agriculture, Sciences et Arts.
Brie-Comte-Robert . . . Société horticole Rosiériste.
Caen. . . . . Société centrale d'Agriculture et du Commerce du Calvados.
Id. . . . . Société Linnéenne.
Chartres . . . . Société d'Horticulture d'Eure-et-Loir.
Chauny. . . . . Société régionale d'Horticulture et d'Arboriculture.
Chaumont. . . . . . . Société d'Horticulture de la Haute-Marne.
Cherbourg . . . . . . Société d'Horticulture.
Clermont-Ferrand . . . Société d'Horticulture de l'Auvergne.
Clermont (Oise) . . . . Société d'Agriculture.

Clermont (Oise). . . . . Société d'Horticulture.

Compiègne . . . . . . Société d'Agriculture de l'arrondissement.

Id. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Corbeil. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Coulommiers (*S.-et-M.*). Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Douai . . . . Société d'Agriculture.

Dijon . . . . Société d'Horticulture de la Côte-d'Or.

Épernay . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Etampes . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Fontenay-le-Comte . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Fougères (*Ille-et-Vilaine*). Société d'Horticulture de l'arrondissement.

Le Havre. . . . . . . Cercle pratique d'Horticulture et de Botanique de l'arrondissement.

Id. . . . . Société Havraise d'études diverses.

Le Mans. . . . . Société d'Horticulture de la Sarthe.

Le Raincy (*Seine-et-Oise*) Société d'Horticulture.

Lille. . . . . Cercle horticole du Nord.

Id. . . . . Société régionale d'Horticulture du Nord de la France.

Limoges . . . . Société d'Agriculture, Sciences et Arts de la Haute-Vienne.

Id. . . . . Société d'Horticulture et de Botanique.

L'Isle-Adam (*S.-et-O.*) . Société d'Horticulture du canton.

Lyon. . . . . Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts.

Lyon. . . . . Société d'Horticulture pratique du département du Rhône.

Id. . . . . Société nationale d'Agriculture.

Lyon. . . . . Société Linnéenne du Rhône.
Id. . . . . Société Pomologique de France.
Marseille. . . . . . Société d'Horticulture des Bouches-du-Rhône.
Meaux. . . . . Société d'Horticulture.
Id. . . . . Société d'Agriculture.
Melun et Fontainebleau. Société d'Horticulture.
Montdidier . . . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Montmorency . . . . . Société d'Horticulture
Montpellier . . . . . Société centrale d'Agriculture.
Id. . . . . Société d'Horticulture et de Botanique de l'Hérault.
Moulins . . . . Société d'Horticulture de l'Allier.
Nancy.. . . . . Société d'Agriculture.
Id. . . . . Société centrale d'Horticulture de Meurthe-et-Moselle.
Nantes. . . . . Société nantaise d'Horticulture.
Id. . . . . Société d'Agriculture.
Niort . . . . Société d'Agriculture des Deux-Sèvres.
Orléans. . . . . Société d'Horticulture.
Paris . . . . Société nationale d'Horticulture de France.
Id. . . . . Société nationale d'Agriculture de France.
Paris. . . . . Société protectrice des animaux.
Id. . . . . Journal : la Maison de campagne.
Pontoise . . . . Société d'Agriculture et d'Horticulture.
Rennes. . . . . Société centrale d'Horticulture d'Ille-et-Vilaine.
Rouen . . . . Societé centrale d'Agriculture.
Id. . . . . Société centrale d'Horticulture de la Seine-Inférieure.
Saint-Germain-en-Laye . Société d'Horticulture.
Saint-Quentin . . . . . Société d'Arboriculture et d'Horticulture de l'arrondissement.

Senlis. . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Soissons . . . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.
Toulouse . . . . Société d'Horticulture de la Haute-Garonne.
Tours . . . . Société d'Agriculture d'Indre-et-Loire.
Troyes . . . . Société d'Agriculture, des Sciences, Arts et Belles-Lettres de l'Aube.
Id. . . . . Société horticole, vigneronne et forestière de l'Aube.
Id. . . . . Société d'Apiculture de l'Aube.
Valenciennes . . . . . Société d'Agriculture, Sciences et Arts.
Versailles. . . . . . . Société d'Agriculture et des Arts de Seine-et-Oise.
Id. . . . . Société des Sciences naturelles.
Id. . . . . Société des Sciences morales.
Id. . . . . Comice agricole de Seine-et-Oise.
Yvetot . . . . Société d'Horticulture de l'arrondissement.

ÉTRANGÈRES

Anvers. . . . . Société d'Horticulture.
Bruges. . . . . Société d'Horticulture et de Botanique.
Bruxelles. . . . . . . Société d'Horticulture.
Id. . . . . Société royale de Flore.
Gand. . . . . Société royale d'Horticulture et d'Agriculture.
Genève . . . . Société d'Horticulture.
Metz. . . . . Société d'Horticulture.
Strasbourg . . . . . . Société d'Horticulture.
Tournay . . . . Société d'Horticulture.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

POUR L'ANNÉE 1883.

MEMBRES DU BUREAU :

Présidents d'honneur :	M. le PRÉFET DE SEINE-ET-OISE.
	M. le MAIRE DE VERSAILLES.
Président titulaire,	M. DE BOUREUILLE.
Vice-Présidents,	M. DEFURNES.
	M. BERTIN père.
	M. DE MONTFLEURY.
	M. le colonel MEINADIER.
Secrétaire général,	M. HARDY.
Secrét. général adjoint,	M. ALBERT TRUFFAUT.
Trésorier,	M. E. DENEVERS.
Trésorier adjoint,	M. LÉON FLEURY.
Bibliothécaire,	M. CHEVALLIER.
Bibliothécaire adjoint	M. VICTOR BART.

CONSEILLERS :

MM. BRIOT, L. DUVAL, NOLARD, LACROIX, TRUFFAUT père, HOULET, BARRÉ, BERTIN fils, A. POIRIER, CHRISTEN, DURU fils et OTTENHEIM.

COMITÉ DES DAMES PATRONNESSES :

Présidente,	Madame HEINE.
Vice-Présidentes,	Madame BOSELLI.
	Madame CORNUAU.
Secrétaire trésorier,	M. E. DENEVERS.

COMITÉ D'ARBORICULTURE ET DE POMOLOGIE :

Président,	M. BERTIN père.
Vice-Président,	M. HARDY.
Secrétaire,	M. CHEVALLIER.

SÉANCE DU 4 JANVIER 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

A l'occasion de la lecture du procès-verbal de la dernière séance, M. le Président rappelle que, lors de la réélection du Secrétaire général, il avait adressé à M. Hardy, à cette dernière séance, les remerciements de la Société pour le zèle et le dévouement qu'il apporte dans l'accomplissement des fonctions que la Société est heureuse de pouvoir lui confier chaque année. M. le Président regrette, tout en le comprenant, que le procès-verbal de cette séance ne fasse pas mention des sentiments de reconnaissance qu'il a exprimés au Secrétaire général, tant en son nom personnel qu'en celui de la Société tout entière. Il demande donc que cet oubli volontaire de la part de M. Hardy soit réparé au procès-verbal de la séance de ce jour par le Secrétaire général. Les paroles de M. le Président sont accueillies par les applaudissements de la Société. M. Hardy remercie M. le Président

et la Société des témoignages de bienveillante sympathie qu'ils veulent bien lui donner. Pour se conformer à leur volonté, il en inscrira l'expression au procès-verbal de la présente séance.

A propos de la convention de Berne, relative au phylloxera, dont il a été question dans la dernière séance, M. le colonel Meinadier dit que si Paris n'a pas été considéré comme place frontière, cela est dû à la crainte des accidents qui auraient pu se produire de la frontière à Paris. Notre honorable Vice-Président ajoute que si la question soulevée par M. Truffaut est soumise à l'examen de la Commission supérieure du phylloxera, il la soutiendra dans le sens du vœu émis par la Société.

Le Secrétaire général fait savoir, à cet égard, que le Ministre des finances et la Direction générale des douanes ont donné satisfaction aux réclamations de l'horticulture. Le bureau de douanes de Paris est considéré aujourd'hui comme bureau frontière.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, annonçant qu'il a reçu et fait parvenir aux Sociétés correspondantes de la nôtre, les exemplaires du Journal de la Société qui lui avaient été adressés pour cet envoi ;

Une lettre de notre collègue, M. Ottenheim, remerciant la Société de sa nomination comme conseiller, et voulant bien promettre son concours empressé ;

Une lettre de notre collègue, M. Larroumets, envoyant une somme de 12 francs pour être versée dans la caisse

de secours des ouvriers jardiniers. Le Conseil d'administration, en acceptant ce don, a décidé qu'une lettre de remerciements serait adressée à M. Larroumets;

Une lettre du Secrétaire de la Société d'horticulture du Raincy, faisant part de la perte que cette Société vient de faire en la personne de son Trésorier;

Une lettre de notre collègue, M. Billard, jardinier à Villeneuve-le-Roi, demandant l'indication d'une place de jardinier en maison bourgeoise;

Une lettre de M. Leblond, adressant son adhésion comme membre de la Société.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés lors de la dernière séance. Après un vote favorable à leur candidature, M. le Président proclame MM. Moreau, Guiller et Guérinot membres de la Société.

Présentation de fleurs.

M. Albert Truffaut expose sur le bureau un magnifique exemplaire en fleur du Caraguata cardinalis, Broméliacée introduite dans les cultures européennes par M. Edouard André. La plante présentée provient d'un semis fait en Belgique; la première floraison a eu lieu à Versailles en 1882. Le Caraguata cardinalis fleurit en hiver; sa floraison, se prolongeant pendant trois mois environ, rend cette plante précieuse pour la décoration des appartements. Notre dévoué Secrétaire général adjoint lit, à l'appui de sa présentation, un article de la

Revue horticole sur cette Broméliacée. M. le Président lui adresse les remerciements de la Société.

Communications.

M. Victor Bart a la parole pour donner lecture d'une intéressante note sur la Violette; il raconte tout le parti que l'on a pu tirer de cette plante. M. le Président le remercie au nom de la Société.

M. Hardy lit une lettre que lui a adressée M. Falaise, ancien élève de l'Ecole d'horticulture de Versailles et fils de notre collègue, M. Falaise aîné, de Boulogne. Cette lettre, dans laquelle sont décrites succinctement les serres de M. Liais, amateur d'horticulture à Cherbourg, sera insérée par extrait dans le Journal de la Société.

Avant de lever la séance, M. le Président annonce la visite que le Bureau va faire, à l'occasion de la nouvelle année, à M. le Préfet de Seine-et-Oise et à M. le Maire de Versailles, présidents d'honneur de la Société, et invite les membres présents à se joindre au Bureau.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

La Violette.

Puisque l'hiver actuel ressemble beaucoup à la saison du renouveau, je crois devoir vous parler de la Violette, cette charmante petite fleur qu'on a poétiquement appelée : « le doux présage du printemps ».

La Violette forme le principal genre de la famille des *Violariées*. Ce genre comprend environ deux cents espèces que l'on trouve surtout dans les parties tempérées de l'hémisphère boréal ; il y en a peu relativement dans l'hémisphère austral.

En pleine terre, la Violette odorante, *Viola odorata*, se présente ordinairement comme l'une des premières fleurs de l'année. On aime les fleurs de la Violette à cause de cette agréable coïncidence et aussi parce que leur odeur est suave et pénétrante.

L'art de l'horticulteur est arrivé à obtenir un certain nombre de variétés améliorées du genre Violette ; les unes à fleurs simples, mais fleurissant à différentes époques de l'année, circonstance qui a permis de les désigner comme Violettes des Quatre-Saisons ; les autres à fleurs doubles, dont la plus connue est celle dite de

Parme, qu'en France on cultive en grand, avec beaucoup de soins, principalement aux environs de Toulouse.

Parmi les doubles, il y a aussi la Violette de *Bruneau* panachée au centre de blanc, de rouge et de violet.

Quant à la Violette à fleurs jaunes rayées de brun, *Viola biflora*, elle est simple ; on la rencontre fréquemment dans les Pyrénées, les Alpes et le Jura.

L'odeur de la Violette agit activement sur certaines personnes très nerveuses ; à l'égard de ces personnes surtout des bouquets de Violettes conservés la nuit dans des chambres bien closes, peuvent causer de fâcheux accidents. On ne doit pas conserver, non plus, la nuit, les autres fleurs odorantes.

C'est de la *Viola tricolor* croisée, par voie d'hybridation, avec la *Viola altaïca* ou de l'Altaï (1), introduite vers l'année 1805, que sont issues les nombreuses et belles fleurs arrondies dans leurs contours, connues sous le nom de *Pensées* à grandes fleurs. Toutes les Pensées appartiennent d'ailleurs au genre *Viola* (2).

En médecine, on se sert souvent de la fleur de Violette. En pharmacie, on prépare avec les pétales des Violettes un excellent sirop pectoral. Les confiseurs et et les parfumeurs utilisent fort bien le délicat parfum de ces fleurs.

Dans l'antiquité, la Violette odorante était déjà très

(1) Chaîne de montagnes de l'Asie situées au sud de la Sibérie, dans l'Empire chinois.

(2) La culture des Pensées à grandes fleurs nous rappelle le nom de *M. Boursault*. Ce fut dans son célèbre jardin de Versailles, qu'à l'exemple des Anglais et des Belges, M. Boursault s'adonna avec persistance et succès à cette culture et qu'il présenta, en 1835, les premières Pensées considérées alors comme parfaites.

estimée et très appréciée. Les Grecs, ainsi que les vieux Celtes qui peuplaient la Gaule, en faisaient le symbole de la virginité.

La Violette est toujours considérée comme l'emblème de la modestie, de la pudeur et de l'innocence.

Voici ce qu'en dit le poète Boisjolin :

L'obscure Violette, amante des gazons,
Aux pleurs de leur rosée entremêlant ses dons,
Semble vouloir cacher sous leurs voiles propices
D'un pudique parfum les discrètes délices,
Pur emblème d'un cœur qui répand en secret
Sur le malheur timide un modeste bienfait.

Les Serres de M. Liais, à Cherbourg (Manche).

(Extrait d'une lettre de M. Falaise fils, ancien élève de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles.)

J'ai visité, il y a peu de temps, les serres de M. Liais, amateur passionné des plantes et de la botanique, et j'ai pensé qu'il serait agréable à la Société d'horticulture de recevoir quelques détails sur les dispositions prises à l'intérieur de ces serres.

Je dirai d'abord que les végétaux d'ornement et d'utilité, les plantes médicinales et les arbres fruitiers des régions tropicales seulement y sont représentés. Pour la plupart leur développement est en général très re-

marquable. Les plantes terrestres, épiphytes, demi-épiphytes, grimpantes, sont là mélangées et entrelacées comme dans leur pays.

L'ensemble de cette luxuriante végétation offre un ravissant coup d'œil.

Il est vrai que rien ne manque : ni l'ampleur des serres, ni un bon système de chauffage. M. Liais n'a rien négligé pour donner une idée de la manière dont croissent les végétaux, à l'état spontané, dans les forêts équatoriales. C'était, d'ailleurs, ce qu'il voulait obtenir. Pendant un séjour de vingt années au Brésil où il était directeur de l'Observatoire de Rio-Janeiro, M. Liais consacrait ses instants de loisirs à l'étude de la végétation de la flore des forêts de ce pays et il expédiait en France ce que lui fournissaient ses explorations.

Les murs des serres adossées sont garnis de branches moyennes entrecroisées et tapissées de mousse. De toutes les anfractuosités formées par cette sorte de boiserie émergent des plantes de différentes sortes, des Broméliacées, des Alocasia, des Arums, des Cissus, des Tradescantia, des Fougères, des Tornelia fragrans, des Coleus, etc. Cette disposition comparable aux flancs abruptes d'un ravin produit le plus bel effet.

Dans les autres parties des serres il y a des touffes magnifiques de Bananier (*Musa paradisiaca*), dont quelques jets s'élèvant jusqu'à 11 mètres de hauteur portent des fleurs et des régimes bien constitués. J'ai mesuré l'une des tiges à 1 mètre du sol, elle avait 92 centimètres de circonférence.

On y trouve aussi :

Les Cocos plumosa, Cocos nucifera, les Alsophila australis, Alsophila armata, Alsophila oculeata.

Plusieurs Balantium mesurant 5 mètres de hauteur.

L'Avocatier, le Papayer hauts de 4 à 5 mètres portant des fruits.

Les Eugenia jambosa, Eugenia Michelii, Eugenia magnifica.

Sept variétés d'Anona ; le Myrtus colyflora.

Les Cycas néo-calédonica, Cycas revoluta et Cycas circinalis ; la couronne de ce dernier mesure 3 mètres de diamètre.

Le Carolinea princeps, quatre variétés de Strelitzia.

Près des bords d'un petit bassin, j'ai remarqué un beau spécimen du Sarracenia Drumondi, quelques Cyperus hauts de 3 mètres, ainsi que divers Maranta qui se plaisaient très bien en cet endroit à en juger par la beauté de leur feuillage.

Plus loin, on voit en outre le Cotonnier, le Manguier, trois variétés d'arbres à pain, divers Citrus, le Cacaoyer, le Clusia liboniana, des Caféyers dont quelques sujets hauts de $1^m,50$ portent des fruits. Les Ficus religiosa, Ficus chauvieri et autres. Le Durio zibethinus, le Fourcroya Lindeni.

Des plantes grimpantes ou sarmenteuses, telles que : Aristoloches, Cissus, Vanilliers, garnissent les branches et les stypes de beaucoup de ces végétaux. Dans les bifurcations des branches sont disposées des épiphytes, diverses sortes de Broméliacées, Orchidées, etc.

Je dois citer aussi quelques groupes de plantes réunies en collection, telles que : Orchidées, Népenthès, Crotons, Caladium, Dracæna.

Comme je n'ai eu que peu de temps pour prendre des notes, cette énumération se trouve bien incomplète;

mais elle peut donner une idée du magnifique ensemble que présente cette luxuriante végétation.

Les serres sont confiées aux soins d'un habile et intelligent jardinier, M. Pigeon.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Nouvelle culture de Begonia tubéreux. — La *Revue horticole* publie un article de notre collègue, M. Malet. Il nous paraît fort intéressant de reproduire cet article.

La culture que je considère comme *nouvelle*, dit M. Malet, est des plus simples. Je ne m'attribue aucun mérite relativement à sa découverte. Ainsi que cela arrive presque toujours, c'est le hasard qui me l'a enseignée, et je n'ai fait qu'appliquer d'une manière raisonnée ce qu'une circonstance fortuite avait produit. Voici ce dont il s'agit :

Parmi des Begonia de semis plantés en pleine terre, j'avais remarqué un sujet qui présentait des qualités particulières ; je l'enlevai en motte pour le mettre dans un pot ; et comme plusieurs tiges avaient été froissées ou cassées, je coupai ces tiges à environ 10 centimètres du sol, dans la seule pensée de régulariser un peu la plante. Sans m'en douter, j'avais fait une bonne opéra-

tion ; la plante drageonna, se ramifia ; et, au bout de quelques semaines, elle présentait une très belle touffe, beaucoup plus forte qu'elle l'eût été si on ne l'avait pas rabattue.

Cette leçon donnée par la nature me profita ; et ce qui, l'année précédente, avait été accompli involontairement, je le fis avec intention l'année suivante, en raisonnant mon travail de manière à assurer de bons résultats.

Après avoir choisi un certain nombre de tubercules, je les empotai et les mis en végétation, comme à l'ordinaire. Lorsque les bourgeons eurent atteint environ 8 à 10 centimètres de hauteur, je les pinçai ; et, au bout de quelques semaines, j'obtenais des pieds très forts et bien ramifiés. Les plantes ainsi traitées se trouvaient belles, fortes et bien fleuries.

Pourrait-on obtenir de semblabes résultats avec toutes les variétés de Begonia ? Je le crois ; ce qui, pourtant, ne veut pas dire que les résultats obtenus seraient également avantageux. Les variétés très floribondes qui, naturellement, tendent à se ramifier et à former touffes, seront sans doute préférables ; il va sans dire que l'on devra choisir les variétés caulescentes. Les Begonia *Boucher* sont particulièrement propres à l'application de ce traitement. En voici la preuve : Ayant soumis au pinçage ci-dessus mentionné les Begonia *Marie Boucher*, *Clovis*, *Dinah Félix* et *Louis Boucher*, j'ai obtenu des plantes de grande beauté, larges de 50 centimètres et hautes d'environ 40, formant des demi-sphères compactes entièrement couvertes de fleurs ; aussi, je n'hésite pas à signaler ce mode de culture aux horticulteurs qui préparent des plantes pour l'approvisionnement

des marchés et pour la décoration des appartements.

Il ne faut pas oublier que les Begonia ont un avantage bien reconnu sur beaucoup d'autres plantes, en ce que la floraison des Begonia est de très longue durée. Si on les préserve des premières gelées d'automne, en les rentrant dans une serre tempérée, ils continuent à fleurir jusque dans le courant de l'hiver.

Multiplication des Clématites. — La multiplication des Clématites présente souvent des difficultés qui s'opposent à la propagation rapide des bonnes variétés. Aussi, nous paraît-il intéressant de signaler un mode nouveau de multiplication de ces plantes rapporté par la *Revue de l'horticulture belge*, et décrit par le professeur *Clausen.*

Un pied de *Clematis jacksoni* étant placé contre un mur, on établit une étagère dont les planchettes, distantes de 40 centimètres les unes des autres, sont pourvues d'incisions profondes allant presque jusqu'au milieu de ces planchettes. Par ces fentes, on fait passer les jeunes pousses de Clématites les plus vigoureuses en les conduisant à travers des pots faits de bouse de vache mélangée de terre de bruyère et de sable. La branche ainsi placée, on fait une incision semblable à celle pratiquée pour le marcottage ; le pot est ensuite rempli de terre de bruyère recouverte de mousse. Quant aux soins à donner, ils consistent à arroser les plantes suivant le besoin, et à pincer les bourgeons qui se développent avec trop de vigueur. On obtient ainsi de jeunes plantes bien constituées et franches de pied, ce qui, pour les Clématites surtout, est bien préférable à des plantes greffées.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Le Haricot-Fromage. — Le journal anglais *Colonies and India* rapporte que la fabrication américaine de fromage, avec un mélange de lard et d'oléomargarine, est supplantée par une nouvelle importation de Chine. Cette importation s'applique à un excellent fromage qui est dans le genre du parmesan et que l'on fabrique avec certains Haricots auxquels on n'a besoin de mélanger aucun ingrédient. Ce Haricot, dont on ne donne pas le nom, contient tant de graisse et d'albumen, qu'il n'y a rien d'extraordinaire à ce qu'il fournisse un bon fromage lorsqu'on le traite comme du lait de vache. Ce même Haricot est depuis longtemps fort employé en Chine ainsi qu'au Japon, non seulement à la fabrication de fromage, mais aussi après cuisson pour être consommé comme les autres légumes Les cosses forment un excellent fourrage pour les chevaux et les bêtes à cornes.

Note du traducteur. — Je ne vois parmi les légumineuses, dont l'emploi répondrait à celui décrit ci-dessus, que le *Dolichos Soja.* Les graines du Soja sont mises, par les Japonais, dans leurs potages ; et ils en sont si friands, qu'ils en mangent souvent trois fois par jour. Ils en font aussi une sauce qu'ils mettent dans presque

tous leurs plats, comme nous mettons du sel. Les Chinois ont encore un autre plat favori composé de Soja qu'ils nomment *Tau-hu*, lequel ressemble *à de la Caillebotte;* quoique insipide, ce mets est sain et agréable lorsqu'on l'a bien assaisonné.

Comme il n'y a guère que la pression qui différencie le fromage de la Caillebotte, il est probable que c'est du *Dolichos Soja* dont il est question.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 1er FÉVRIER 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre adressée à M. le Président par M. le Préfet de Seine-et-Oise, exprimant tous ses regrets de n'avoir pu recevoir, à l'issue de la séance de janvier, les membres de la Société qui s'étaient rendus chez lui à l'occasion de la nouvelle année. M. le Préfet, appelé par une dépêche de M. le Ministre de l'Intérieur, avait dû partir subitement pour Paris.

Une lettre de M. le Secrétaire général de la Société nationale et centrale d'horticulture de France, adressant, pour être mis à la disposition de nos collègues, des exemplaires du programme de l'Exposition qui aura lieu aux Champs-Elysées du 28 mars au 1er avril 1883.

Une lettre du Bureau de la Société centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure, informant que cette Société organise en 1883 deux Expositions : la première,

qui sera une Exposition spéciale de Roses, se tiendra à Rouen, du 30 juin au 2 juillet; la deuxième aura lieu à Dieppe, du 12 au 15 juillet; elle comprendra tous les produits de l'horticulture.

Une lettre de la Société impériale d'horticulture de Russie, annonçant que cette Société fêtera la vingt-cinquième année de son existence, en organisant pour le 17 mai prochain une Exposition internationale d'horticulture et un Congrès de botanistes et d'horticulteurs. Notre Société est invitée à prendre part à cette Exposition et à se faire représenter au Congrès par des délégués.

Une lettre de notre collègue, M. Petit-Flamey, demandant une Commission pour examiner un nouvel appareil de chauffage qu'il a installé dans une des serres du fleuriste de Trianon, sous la direction de M. Charpentier père. La Société accueille cette demande, qui est renvoyée par M. le Président à la Commission permanente des chauffages à laquelle est adjoint M. Belin.

Une lettre de M. Viet, propriétaire-cultivateur à Nougeville (Seine-et-Marne), envoyant une Notice sur une bineuse à bras de son invention.

Une lettre de M. Ch. Baltet, envoyant un Mémoire sur l'action exercée par l'hiver de 1879-1880 sur les végétaux. Ce Mémoire, qui a été couronné par la Société nationale d'agriculture de France et publié sous ses auspices, est remis à l'examen de M. Pavard.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission de M. Léon Ottenheim, présenté à la dernière séance. Après un vote favorable,

M. le Président proclame M. Léon Ottenheim membre de la Société.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire adjoint lit une notice sur les Orangers, leur origine et leur classification. Cette très intéressante lecture provoque l'attention soutenue de l'assemblée. M. le Président, au nom de la Société, remercie M. Victor Bart des importantes recherches auxquelles il s'est livré, et qui lui ont permis de rectifier plusieurs erreurs ayant cours sur l'histoire des Orangers.

M. Chevallier donne communication de divers articles de journaux horticoles. Notre zélé collègue parle d'abord de la greffe de la Vigne sur ronce. Deux Vignes ainsi greffées, dit-il, auraient été envoyées à l'Ecole d'horticulture de Versailles.

M. Hardy répond qu'il n'a pas reçu ces Vignes, par la raison qu'on ne peut introduire dans le département de Seine-et-Oise, encore indemne de phylloxera, des Vignes provenant de pays phylloxérés. Toutefois, il sait que des ronces, greffées dans le département du Rhône, ont été envoyées à l'Ecole d'agriculture de Montpellier pour y être examinées. M. Hardy tient de M. Foëx, directeur de cette Ecole, que les pieds de Vigne qu'il a reçus n'avaient aucun rapport avec des pieds de ronce. Les sarments greffés sur ceux-ci s'étaient enracinés comme de véritables boutures et n'étaient nullement soudés à la ronce. Ce prétendu greffage n'est qu'une illusion, comme il était d'ailleurs facile de le prévoir.

En ce qui concerne le peronospora viticola, dont a parlé aussi M. Chevallier, comme ayant été observé sur les

Vignes des environs de Reims, M. Hardy rapporte qu'en Italie, l'application du sulfate de fer en poudre sur les Vignes atteintes de ce cryptogame donne d'assez bons résultats.

M. Chevallier signale la culture de la Truffe comme importante dans le département de Seine-et-Oise, aux environs d'Etampes. On en récolte de fort bonnes qu'on trouve généralement au pied de Chênes et de Bouleaux plantés en sol sec, pierreux et aéré. En Bourgogne, on trouve également des Truffes sous le Noisetier, mais celles-ci sont jaunes ou grises, au lieu d'être noires. Ces dernières sont plus estimées.

M. Chevallier mentionne ensuite un procédé employé par M. Renaudin, ancien élève du Potager de Versailles, pour augmenter le volume des têtes d'Artichaut. Le moyen indiqué consiste à pratiquer au-dessous de la tête d'Artichaut qu'on veut faire grossir, une incision annulaire ; M. Hardy rappelle à ce sujet qu'on avait recommandé, pour atteindre le même but, le chevillage de la tige de cette plante. Il l'a essayé à diverses reprises, sans obtenir de résultat appréciable. Sera-t-il plus heureux avec l'incision annulaire ? C'est possible ; c'est donc à essayer.

En terminant ses communications, notre zélé Bibliothécaire lit les articles de la nouvelle loi sur les plantations limitrophes, et en demande l'insertion au journal de la Société. M. le Président lui adresse des remercîments pour les diverses communications dont il vient de faire part à l'assemblée.

M. Delorme a la parole. Notre savant collègue signale l'apparition prématurée du Cynips *Quercus calicis*, insecte hyménoptère, sur des glands de Chêne récoltés le

23 novembre 1882. Cet ennemi du Chêne, tenu en captivité, est apparu depuis le 15 janvier à la température de dix à douze degrés. La douceur de l'hiver actuel est la cause de cette précocité. Les années précédentes, on ne le voyait qu'à la fin de février, son époque normale d'apparition.

De glands recueillis le 27 novembre 1880, il est sorti un assez grand nombre de Cynips à la fin de février 1881. Enfermés alors dans un pot couvert d'une mousseline et abandonnés à eux-mêmes, ces glands n'ont ensuite été examinés qu'en octobre 1881. M. Delorme a trouvé avec surprise six Cynips et un grand nombre de très petits hyménoptères morts. Dans le courant de février 1882, il est sorti de ces mêmes glands onze Cynips bien vivants, et deux le 29 janvier 1883. Dans les glands récoltés le 23 septembre 1881, il est né un certain nombre de ces insectes en février 1882 ; puis cette année, en 1883, un le 30 janvier, et cinq le 5 février, plus un petit hyménoptère.

De ces observations on pourrait conclure que ce Cynips a plusieurs générations et qu'il peut se reproduire en captivité sans avoir besoin d'une nourriture bien tendre. L'entomologiste Boisduval pensait que le petit hyménoptère signalé était le parasite du Cynips, ce qui est bien difficile à prouver.

M. Delorme, passant à un autre sujet, dit que quelques Tilleuls du marché Notre-Dame, à Versailles, sont morts l'an dernier. Ces arbres, gênés dans leur entourage en fonte, ont eu de fortes racines tranchées. Ne peut-on pas attribuer leur mort à cette dangereuse opération qu'on éviterait en composant ces entourages de plusieurs cercles mobiles dont on diminuerait le nombre suivant le be-

soin? M. Delorme croit que si ces arbres, au lieu d'être laissés à eux-mêmes, étaient élagués sur les deux faces, on obtiendrait trois avantages : les arbres s'élèveraient plus haut; la lumière du gaz se répandrait plus régulièrement, et la vue serait satisfaite par un beau rideau de verdure.

Quant aux Tilleuls argentés de la rue Saint-Lazare, notre honorable collègue estime qu'on a supprimé trop tard leurs premières branches. Des plaies de dix centimètres, qu'on aperçoit, seront bien longtemps à se recouvrir. Cette suppression a peut-être contribué à la mort des arbres qu'on a dû enlever.

M. Polonceau demande si les fuites de gaz ne seraient pas la cause principale de la mort des Tilleuls dont a parlé M. Delorme. Ce point serait à examiner.

M. Delorme, revenant sur le Cynips, conseille de ramasser les glands lors de leur chute et de les détruire pour empêcher l'insecte de se propager. Des remercîments sont adressés par M. le Président à M. Delorme.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Les Orangers.

Leur origine. — Leur classification. — Qualités bienfaisantes de leurs fruits.

Les Orangers ou *Citri* forment le principal genre de la famille des Aurantiacées ou Hespéridées (1).

Ce nom d'Oranger est employé communément pour désigner soit le genre tout entier, soit l'une des espèces.

On compte vingt-cinq espèces du genre *Citrus*, diversement groupées. Par la culture de plusieurs de ces espèces, de nombreuses variétés ont été obtenues.

Dans leur bel et savant ouvrage sur l'histoire naturelle des Orangers, MM. Risso et Poiteau ramènent toutes les variétés cultivées à huit groupes distincts. Leur classification est ainsi établie :

1er Groupe. — Les Orangers à fruits doux (*Citrus Aurantium ou Aurantia*). Ces fruits délicieux, rafraîchissants, apéritifs, employés d'ailleurs de tant de manières différentes et notamment à la préparation de la liqueur

(1) Les autres genres de cette famille comprennent les Triphasia, Glycomis, Murraya et Cookia.

et du vin d'Orange, ainsi que de l'orangeade, sont consommés en très grandes quantités et font l'objet d'un important commerce. Les fleurs de l'Oranger à fruits doux servent aussi à la fabrication d'une liqueur et de l'eau de fleur d'Oranger. Ces fleurs, d'un blanc pur, sont l'emblème de la candeur et de l'innocence ; à ce titre, elles ont le privilège de servir à composer le bouquet et la couronne des jeunes mariées.

Parmi les Orangers à fruits doux, on compte maintenant l'Oranger Mandarin ou Mandarinier (*Citrus deliciosa*), dont l'écorce très mince et presque non adhérente a une odeur qui rappelle un peu celle des Bigarades.

2° Groupe. — Les Bigaradiers ou Orangers à fruits acides et amers (*Citrus Bigaradia*). Leurs fleurs servent à la préparation de l'eau de fleur d'Oranger dite double, triple, quadruple, et de l'huile volatile appelée essence de *Néroli*, qui entre notamment dans la composition de l'eau de Cologne. Avec l'épiderme du Bigaradier on fabrique le vrai *Curaçao* et le sirop d'écorce d'Oranges amères.

3° Groupe. — Les Bergamotiers (*Citrus Bergamia*) aux fleurs petites, blanches, et d'une odeur particulière très suave ; au fruit à pulpe aigre et amère, mais d'un arome des plus agréables. L'écorce mince de ce fruit jaune-doré, produit l'exquise *essence de Bergamote*.

4° Groupe. — Les Limettiers (*Citrus Limetta*), ayant des fruits doux mais fades qui sont employés à faire d'excellentes confitures.

5° Groupe. — Les Pamplemousses (*Citrus Pompelmos*), au large feuillage, avec fleurs et fruits de grandes dimensions ; ces fruits variant de 8 à 16 centimètres de

diamètre, à chair blanche, épaisse, spongieuse, sont sans suc ni saveur.

6ᵉ Groupe. — Les Lumies (*Citrus Lumia*), aux fleurs généralement violettes en dehors, produisant des fruits assez semblables à ceux du Limonier, mais dont la pulpe est douce et plus ou moins sucrée au lieu d'être acide. C'est une sorte de Limon à fruits doux.

7ᵉ Groupe. — Les Limoniers (*Citrus Limonum ou Limona*). Les fruits du Limonier, si connus sous le nom impropre de *Citrons*, servent à divers usages culinaires, et surtout à la préparation de la limonade et du sirop de Limons (1).

8ᵉ Groupe. — Enfin, les Cédratiers ou Citronniers (*Citrus Medica*), classés en Poncires (2), Cédrats proprement dits, et Cédrats-Limons, qui donnent des fruits de l'écorce extérieure desquels on retire une essence d'odeur suave ; l'écorce intérieure, épaisse et charnue, est employée à la préparation de confiseries très agréables.

MM. Risso et Poiteau citent quarante-cinq variétés de l'Oranger à fruits doux, trente-deux du Bigaradier, cinq du Bergamotier, huit des Limettiers, six des Pamplemousses, douze des Lumies, quarante sept des Limoniers, et dix-sept des Cédratiers ou Citronniers.

Ce n'est qu'à partir du 43ᵉ degré de latitude que les Orangers peuvent être cultivés en plein air. En général, il n'y a pas de sécurité pour leur conservation dans les

(1) En France, on a adopté les mots : *limonade* et *limonadier* et, par une singulière bizarrerie, on persiste à désigner sous le nom de *Citron* le fruit avec lequel on fait la *limonade*.

(2) En patois provençal, *Poumsiri* (pour Pomme d'Assyrie), dont on a fait Poncire.

lieux où la température s'abaisse avec persistance à plus de trois degrés au-dessous de zéro.

Cependant, les diverses espèces d'Orangers ne sont pas également sensibles au froid. Les plus résistants sont les Orangers à fruits doux et les Bigaradiers ; viennent ensuite les Bergamotiers ; quant aux Limoniers et aux Cédratiers, ils périssent par une gelée de deux degrés.

De nombreuses recherches ont été faites pour découvrir à quelles époques les diverses espèces de *Citri* avaient été introduites dans les cultures européennes.

Pour ne parler que de deux de ces espèces, le Cédratier et l'Oranger proprement dit, on a été amené à reconnaître que le Cédratier ou Citronnier provenant de l'ancienne Médie, dans laquelle il croît spontanément (d'où son nom de (*Citrus Medica*), aurait été introduit bien longtemps avant tous ses congénères. Dès qu'on l'eut transplanté dans l'Asie-Minenre, on le propagea successivement dans les contrées avoisinantes. L'Oranger, qui serait originaire de la partie de l'Inde située au-delà du Gange, aurait été importé en Arabie vers la fin du IXe siècle de notre ère.

De ce pays l'Oranger dut passer en Palestine, en Egypte et sur la côte méditerranéenne de l'Afrique. Ce serait à l'époque des Croisades qu'on l'aurait introduit en Italie. Vers le même temps les Maures, d'origine arabe, en enrichirent l'Espagne. Mais c'est à une époque encore plus récente, et ne remontant pas au-delà du XIVe siècle, que l'on a commencé à répandre l'Oranger dans les pays du centre et du nord de l'Europe. L'introduction du Mandarinier, originaire de Madura, île située au nord de Java, ne remonte guère qu'à l'année 1828.

Dans le nord de la France, il n'existait au XVI[e] siècle qu'un seul pied d'Oranger. C'était celui qui se trouve encore aujourd'hui à l'Orangerie de Versailles et qui est devenu célèbre à cause de son origine et de sa longévité. Il avait été semé à Pampelune en 1421 (1). Cet Oranger devenu la propriété du connétable de Bourbon, dont le nom lui a été conservé, fut confisqué par François I[er] avec les autres biens du connétable. Grâce aux soins donnés à la partie qui reste de cet arbre, il vivra peut-être encore une quarantaine d'années. Le grand Bourbon qui appartient au groupe des Bigaradiers sera alors âgé de cinq cents an

L'Oranger était assurément déjà très connu et très apprécié dans les temps préhistoriques, puisque la mythologie de la Grèce, qui remonte à une haute antiquité, s'en empara pour le rattacher à l'un des plus merveilleux travaux d'Hercule : l'enlèvement des précieuses *Pommes d'or* du jardin des Hespérides (2).

Pour les temps historiques on ne peut guère remonter qu'à Théophraste, qui vivait il y a plus de 2200 ans, et qui, dans son *Histoire des Plantes*, donne le nom de *Pomme de Médie* au fruit du Citronnier ou Cédratier.

Les Orangers forment des arbres de taille moyenne et des arbrisseaux. Ils ont un port élégant et demeurent pour la presque totalité d'entr'eux toujours parés de

(1) On a dit et répété par erreur, que ce semis de 1421 avait été fait par Eléonore de Castille, femme de Charles III, roi de Navarre. Cette princesse mourut en l'année 1416.

(2) Le mot *Oranger* vient du latin barbare *Aurantia*, pour *Aurea*, dorée, dérivé de *Aurum*, or.

leur brillant feuillage d'un beau vert (1). Leurs fleurs parfumées, la couleur, l'abondance et les qualités bienfaisantes de leurs fruits, font considérer ces splendides végétaux, si utiles et si précieux à tant de titres, comme constituant l'une des plus belles et des plus riches productions de la nature.

La Fontaine, notre grand fabuliste, a dit à ce sujet :

Orangers, arbres que j'adore,
Tous vos parfums me semblent doux !
Est-il dans l'empire de Flore,
Rien d'agréable comme vous ?

Nouvelles dispositions législatives sur les Plantations limitrophes.

Les articles 671, 672 et 673 du Code civil ont été modifiés de la manière suivante par une loi votée et promulguée en 1882 :

Art. 671. — Il n'est permis d'avoir des arbres, arbrisseaux et arbustes, près de la limite de la propriété voisine, qu'à la distance prescrite par les règlements particuliers actuellement existants ou par les usages constants et reconnus, et, à défaut de règlements et

(1) A Versailles, boulevard de la Reine, n° 82, dans le jardin de M. Bertin père, il existe plusieurs exemplaires du *Citrus limetta* à feuilles caduques.

usages, qu'à la distance de 2 mètres de la ligne séparative des deux héritages pour les plantations dont la hauteur dépasse 2 mètres, et à la distance d'un demi-mètre pour les autres plantations.

Les arbres, arbrisseaux et arbustes de toutes espèces peuvent être plantés en espaliers, de chaque côté du mur séparatif, sans que l'on soit tenu d'observer aucune distance, mais ils ne pourront dépasser la crête du mur.

Si le mur n'est pas mitoyen, le propriétaire seul a le droit d'y appuyer ses espaliers.

ART. 672. — Le voisin peut exiger que les arbres, arbrisseaux et arbustes, plantés à une distance moindre que la distance légale, soit arrachés ou réduits à la hauteur déterminée dans l'article précédent, à moins qu'il n'y ait titre, destination de père de famille ou prescription trentenaire.

Si les arbres meurent, ou s'ils sont coupés ou arrachés, le voisin ne peut les remplacer qu'en observant les distances légales.

ART. 673. — Celui sur la propriété duquel avancent les branches des arbres du voisin peut contraindre celui-ci à les couper. Les fruits tombés naturellement de ces branches lui appartiennent.

Si ce sont les racines qui avancent sur son héritage, il a le droit de les y couper lui-même.

Le droit de couper les racines ou de faire couper les branches est imprescriptible.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Nouvelle Tondeuse pour gazons, Ridgway. — Le petit outil, d'invention toute récente, qui porte le nom de Ridgway, doit être considéré comme une sorte de cisaille.

Cette tondeuse pour pelouses est surtout destinée à couper l'herbe dans les endroits où l'on ne peut se servir des tondeuses ordinaires, notamment autour des arbres, le long des bordures étroites, en des lieux non aplanis, ainsi que dans les petits jardins qui ne comportent pas l'emploi d'une machine.

Elle se compose de deux lames élastiques en acier trempé, de 5 centimètres environ de largeur, portant à leur face antérieure une série de fortes dents qui, par le mouvement imprimé aux manches, se croisent sur un angle très aigu comme une paire de ciseaux, produisant ainsi une coupe nette et régulière. L'instrument se manœuvre à genoux, ce qui évite à l'opérateur la fatigue d'un travail dans une position courbée; on maintient le manche gauche et en imprimant à l'autre un mouvement de va-et-vient rapide et saccadé, le travail s'exécute promptement et facilement et la tonte est parfaite.

(*Bulletin d'arboriculture et de floriculture.*)

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Découverte de pétrole en Allemagne. — L'huile de pétrole, pour laquelle l'Europe a été longtemps tributaire du Nouveau-Monde vient d'être trouvée en Allemagne. On en pompe actuellement de grandes quantités à *Peina* en *Hanovre*. On pense que ces sources pourront alimenter toute l'Europe.

Formation de la houille. — Une découverte récente faite en Pensylvanie jette un certain jour sur la formation de la houille. En faisant des fouilles pour la construction d'une maison, après avoir traversé de la *tourbe*, les ouvriers arrivèrent à une couche qui paraissait composée d'une gelée coriace de couleur noire. En séchant, cette gelée s'est solidifiée; elle est devenue une substance cassante différant peu de la houille anthracite. Elle contient 20 p. 100 de carbone, brûle au rouge cerise, et se réduit en cendres semblables à celles de la houille.

Importation des vins étrangers. — En Espagne, on plante le plus rapidement possible de nouveaux vignobles pour remplacer les céréales que l'on ne trouvè plus aussi rémunératrices que la Vigne. C'est exactement le contraire de ce qui se passe en France de-

puis l'invasion du phylloxera. Les demandes de vins pour la France amènent cette grande activité en Espagne. Les vins ordinaires du pays qui, jusqu'à présent, se vendaient sur place à très bas prix, ont commencé l'année dernière à être exportés par grandes quantités, mais on manque de moyens de transport. Les chemins de fer de Bayonne et d'Irun sont insuffisants pour écouler le trafic du Nord, les lignes étant encombrées de wagons chargés de vin, on a recours à la navigation côtière à Santander, Bilbao et Saint-Sébastien.

C'est aussi la rareté du vin en France, qui, l'année passée, a fait tripler le prix des vins à Corfou ; ces vins sont montés de 60 centimes à 1 fr. 50 le gallon, quoique la récolte fût d'une bonne moyenne. La quantité exportée, presque intégralement à l'adresse des négociants français, était de 50,000 pièces, environ 900,000 gallons ou 408,910 hectolitres. Un fabricant de vin de Cette, à lui seul, a pris 160,000 gallons, soit 69,695 hectolitres pour son laboratoire. Ce vin étant très corsé, riche en couleur, et donnant de 10 à 15 degrés d'alcool à l'aréomètre, se trouve très propre aux coupages. Les vins de Cumi et de Santa-Mora, qui présentent les mêmes avantages ont été aussi largement exportés ; il en a été de même pour le vin blanc de Santorin.

(*Traduit d'un journal anglais.*)

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 1er MARS 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La Correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, annonçant que la 20e réunion des Sociétés savantes aura lieu à la Sorbonne les 27, 28 et 29 mars. Il invite la Société à s'y faire représenter;

L'envoi du programme des prix Lameyran à décerner en 1883 par la Société d'agriculture et des arts de Seine-et-Oise : l'un de ces prix est proposé pour la rédaction d'un Manuel sur l'emploi pratique des engrais artificiels ou chimiques, dont l'usage rationnel peut être appliqué aussi bien à l'horticulture qu'à l'agriculture;

Une lettre de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, rappelant que cette association tiendra sa grande Exposition quinquennale d'horticulture du 15 au 22 avril prochain. Elle prie notre Société de donner de la publicité à cette Exposition à la suite de laquelle

seront décernées des récompenses dont la valeur s'élève à près de trente mille francs ;

Une lettre de M. l'abbé Lefèvre, à Nancy, adressant un exemplaire de la 3e édition de son Traité d'arboriculture et priant la Société de faire examiner cet ouvrage. — M. le Président le renvoie à M. Baget.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission de M. Demarque, Armand, jardinier chez M. Bertrand (de l'Institut), au châlet de Viroflay, présenté dans la dernière séance par MM. Moser et Lecot. Après un vote favorable, M. le Président proclame M. Demarque membre de la Société.

Communications.

M. Pajard présente une branche de Poirier affecté du puceron lanigère. Elle appartient à la variété doyenné d'hiver. L'arbre est placé près d'un Pommier infesté du même insecte. M. Pajard considère cette circonstance, non comme nouvelle, mais comme assez rare.

M. Hardy a déjà observé le puceron lanigère sur le Poirier doyenné d'hiver et sur le Poirier Saint-Germain, cultivés en espalier, mais très rarement. Cet insecte vit avec moins de facilité sur le Poirier que sur le Pommier, et s'y multiplie lentement, ce qui permet de le détruire sans trop de difficultés.

M. Polonceau demande comment on peut détruire le puceron.

M. Hardy répond qu'il emploie, pour cela, de l'eau ordinaire à l'état presque bouillant, ou du pétrole brut, ou de l'alcool à 90° étendu de moitié d'eau, ou enfin,

l'insecticide Fichet au 10e, soit pour une partie neuf d'eau. Ces divers moyens lui donnent de bons résultats.

M. Baget rapporte qu'il s'est servi de pétrole rectifié et qu'il a tué le Pommier en même temps que le puceron.

M. Victor Bart donne lecture d'une très intéressante note sur l'arbre à savon ou Savonnier (Sapindus, type de la famille des Sapindacées). — M. le Président lui adresse les sincères remercîments de la Société.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

L'arbre à savon ou savonnier.

Le nom scientifique du Savonnier est *Sapindus*, formé des mots latins *sapo indicus* qui, traduits en français, donnent savon indien ou savon de l'Inde.

Cependant, on trouve des Savonniers ailleurs que dans l'Inde orientale ; ils sont répandus dans toute la zone intertropicale.

L'espèce la plus anciennement déterminée du genre est le *Sapindus saponaria* (de Linné), ou Savonnier commun, qui croît pour ainsi dire spontanément dans les Antilles et dans les parties chaudes du continent américain. Cet arbre s'élève jusqu'à une hauteur de 10 mètres. Ses fruits charnus, de la grosseur des Cerises, sont pourvus d'une propriété particulière qui a permis de donner à l'espèce et même au genre tout entier le nom de Savonnier. Leur pulpe agit comme une sorte de savon naturel ; elle fait mousser l'eau chaude et est employée au nettoyage du linge, comme cela se pratique lorsqu'on se sert d'eau de savon ordinaire. Cette propriété est due à la présence dans la pulpe des fruits, d'une assez forte proportion de saponine. La racine de ce Savonnier possède le même avantage, mais d'une manière beaucoup moins marquée.

Des propriétés analogues distinguent d'autres Savonniers, et notamment le *Sapindus laurifolius* ou à feuille de Laurier, découvert en 1818, sur la côte de Coromandel.

Dans son savant « Prodrome du règne végétal », le célèbre botaniste de Candolle décrit un nouveau Savonnier qu'il nomme *Sapindus rarak*. Ce Savonnier paraît originaire de l'île de Java où les indigènes le désignent sous le nom de *Larak* (nom probablement mal rapporté à de Candolle). Cet arbre, d'une taille élevée, dont les feuilles ressemblent un peu à celles du Frêne, est cultivé dans plusieurs régions de l'extrême Orient. Ses fruits, très abondants, sont de la grosseur d'une Prune moyenne et de couleur brun clair ; ils mûrissent généralement vers le mois de juillet et fournissent un excellent savon.

Je viens de parler de l'arbre à savon. Précédemment,

il m'avait été donné de vous entretenir de l'arbre à lait, de l'arbre à pain, et de divers autres végétaux précieux. En composant les diverses notices destinées au Journal de la Société, j'ai eu en vue d'appeler votre bienveillante attention sur quelques-unes des merveilles du *règne végétal;* de ce règne si agréable et si utile qui, sous l'action vivifiante du soleil, puise dans la terre et dans l'air les substances nécessaires au développement, à la conservation et à la reproduction de toutes les plantes, et qui se trouve admirablement bien placé pour servir d'indispensable intermédiaire aux deux autres grands règnes de la nature.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Le Pois merveille d'Amérique. — Ce nouveau Pois, connu aussi sous le nom de *Pois nain à châssis,* est recommandé d'une manière particulière par diverses publications horticoles ; plusieurs jardiniers, après l'avoir cultivé, le recommandent aussi. Ce n'est pas seulement comme légume propre à forcer sous châssis que ce Pois est avantageux. Il l'est surtout pour une culture permanente, c'est-à-dire pour obtenir des récoltes à peu près toute l'année. Ce qui distingue cette nouvelle variété, ce n'est pas seulement sa fertilité, c'est encore sa précocité pour la fructification ; il fleurit presque à sa

sortie de terre, ce qui lui permet d'échapper aux maladies qui frappent souvent ses congénères.

D'après le catalogue de la maison Vilmorin, le Pois merveille d'Amérique est le plus précoce de tous ceux connus ; cette variété tout à fait naine ne dépasse jamais 25 centimètres de hauteur. Cette taille minuscule ne nuit pas à une grande fertilité, car chaque plant peut produire de dix à douze cosses et plus ; celles-ci sont de dimension moyenne et contiennent six à huit grains au moins ; le grain est vert, ridé, et d'excellente qualité ; comme très hâtive cette plante peut être utilisée avantageusement pour la culture des primeurs.

La manière de cultiver ce Pois nain ne diffère en rien de celle des autres variétés naines. Autant que possible on doit le semer dans une terre très friable, plutôt douce et sableuse que forte et sans autre fumure que celle faite l'année précédente. On espace les lignes de 25 centimètres et sur ces lignes on place les touffes à 15 centimètres. Souvent aussi au lieu de semer en touffes on sème en ligne; beaucoup de personnes préfèrent ce dernier mode. Quant aux façons, il suffit d'un léger binage, ou de deux au plus. Ce qui est important ce sont les arrosages pendant les chaleurs, surtout au moment de la formation des boutons, car ceux-ci seraient facilement brûlés si à cette époque les plantes n'étaient pas suffisamment mouillées.

En semant cette variété par intervalles de quinze à vingt jours, on pourra récolter des Pois sans interruption jusqu'aux gelées.

M. Lambin pense que, dans les environs de Paris, en semant de bonne heure, on pourrait faire une récolte dès la première quinzaine de mai.

Pour compléter la présente note nous allons indiquer,

d'après la *Revue horticole*, le procédé employé par les maraîchers de Meaux pour obtenir des Pois de primeur.

« Dans le courant de février et dans un lieu un peu abrité quoique bien aéré, on place un coffre que l'on incline pour que toutes les parties puissent être frappées par les rayons du soleil. On l'emplit de bonne terre jusqu'à environ 12 centimètres du verre ; on sème très dru et l'on recouvre très légèrement. Aussitôt que les Pois commencent à lever, il faut donner le plus d'air possible. Lorsque les plantes ont 4 ou 5 centimètres et sont suffisamment endurcies on procède au repiquage à l'aide d'un plantoir, en plaçant cinq ou six plantes ensemble, de manière à former des touffes ; on peut aussi planter en rayons à 8 centimètres ; on ne devra pas arroser les Pois qui viennent d'être plantés, l'humidité du sol suffit pour les faire reprendre. »

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

La Glaciale. — Comme exemple de la curieuse qualité que possèdent les plantes de tirer du sol les seuls ingrédients qui leur conviennent, l'on peut citer *la Glaciale,* fort commune sur les bords de la Méditerranée. M. Mangon, qui la cultive depuis plusieurs années, l'a soumise à diverses expériences. Le nom de cette plante

est justifié par les nombreuses vésicules remplies d'eau, dont ses tiges sont couvertes, et qui ressemblent beaucoup à des gouttes de rosée congelées. L'analyse a démontré qu'elle retire du sol une grande quantité de soude, de potasse, et d'autres sels alcalins. En fait, on pourrait dire que la plante n'est composée que d'une solution alcaline retenue par un faible tissu végétal qui ne représente que deux pour cent du poids total. M. Mangon croit qu'on pourrait utiliser ce végétal en le plantant dans des terrains improductifs où les sels sus-indiqués se trouvent en excès ; par ce moyen on rendrait le sol plus propre à recevoir une culture ordinaire.

(*The Month.*)

La Glaciale — *Mesembrianthemum crystallinum* — du genre Ficoïde — est une plante très curieuse. Ses tiges rampantes, longues d'environ un mètre et à fleurs peu apparentes se trouvent hérissées de vésicules transparentes contenant un principe gommeux, insoluble dans l'eau, qui les font paraître comme couvertes de glace ou plutôt d'une couche de gelée blanche miroitant aux rayons du soleil.

La même propriété existe dans le *Mesembrianthemum micans* ou *brillant*.

(*Note du Rédacteur en chef.*)

Le Rédacteur en chef, gérant :

Victor BART.

SÉANCE DU 5 AVRIL 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE MONTFLEURY.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de notre honorable Président, M. de Boureuille, s'excusant de ne pouvoir se rendre à la séance et priant un de MM. les Vice-Présidents de vouloir bien le remplacer.

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise annonçant que M. le Ministre de l'agriculture a accordé, conformément à ses propositions, à la Société, deux médailles d'or grand module pour être décernées lors de notre Exposition.

Une lettre de notre collègue, M. Hubert, demandant qu'une Commission se rende chez M. Duval, horticulteur rue de l'Ermitage, n° 8, à Versailles, pour examiner les différentes serres dont il a fait la menuiserie. La Société accueillant cette demande, M. le Président nomme, pour faire partie de la Commission, MM. Truf-

faut père, Puteaux fils, Bernard père, Lange, C. Fontaine, Royer-Duval, Alb. Truffaut, Houlet, Pigier, Woseler, Ruissel, Pounot et Paignard.

Une lettre de notre collègue, le frère Photius, demandant une Commission pour examiner, comme les années précédentes, les élèves jardiniers de l'Ecole Fénelon, à Vaujours, et se rendre compte des travaux exécutés pour la disposition des jardins et l'organisation des cultures. M. le Président désigne comme membres de la Commission qui ira à Vaujours MM. Chevallier, Defurnes, Bertin père, Rouland, Berger, Auguste Poirier, Royer-Duval, Rabet, Pajard, Nolard, Denevers et le colonel Bernard.

La Commission se réunira probablement le mardi 1er mai. Elle sera d'ailleurs spécialement convoquée.

Une lettre de notre collègue, M. Petit-Flamey, informant qu'il mettra à notre prochaine Exposition un appareil de son invention à l'aide duquel on peut mouiller et bassiner les plantes et même les soufrer et les fumer au tabac.

Une lettre de la famille Barré annonçant qu'elle vient de perdre son chef, M. Barré, jardinier à Suresnes, membre de notre Société. — Le Conseil d'administration, dont faisait partie M. Barré, a décidé que l'expression de ses regrets serait mentionnée au procès-verbal de la présente séance.

Une lettre de M. Brionne dans laquelle notre collègue dit qu'ayant reçu de M. Sément de la graine de Chicorée à grosse racine, dite Witloef, il a cultivé cette plante de la manière suivante : il l'a placée dans une cave à Lilas chauffée de 22 à 25 degrés centigrades ; les racines ont été mises dans du terreau sec : au bout de huit à dix jours, les feuilles étaient allongées de 25 à 30 centi-

mètres ; elles ont été coupées une seule fois ; la deuxième coupe n'étant pas assez belle, M. Brionne évite tout arrosage ou bassinage pour empêcher la pourriture.

Une discussion, à laquelle prennent part MM. Paignard, Hardy, Truffaut et Sément, s'élève sur la qualité de ce légume connu dans le commerce sous le nom d'*Endive*. La plupart des membres présents qui l'ont cultivé le regardent comme une précieuse ressource pour l'hiver, époque où les légumes frais sont peu abondants.

Une lettre de la Société horticole, viticole et forestière de l'Aube demandant un juré pour son Exposition du 19 mai qui se tiendra à Troyes. M. le Président désigne, pour représenter la Société dans cette circonstance, M. Debay.

Une lettre de la Société d'horticulture de Marseille annonçant une Exposition pour le 17 mai.

Une lettre de la ville de Nice annonçant une Exposition internationale du 1er décembre 1883 au 1er mai 1884.

Une lettre de la Société impériale d'horticulture de Russie informant qu'elle remet à l'année 1884 l'Exposition internationale d'horticulture qu'elle avait eu le projet d'organiser pour 1883.

Exposition de 1883.

Le Secrétaire général, au nom du Conseil d'administration, donne connaissance des diverses circulaires relatives à la prochaine Exposition. Il propose de nommer, dès aujourd'hui, la Commission d'organisation qui, sur la proposition de M. le Président, reste la même que celle de l'année dernière. Sur l'observation d'un

certain nombre de membres que la plupart des personnes faisant partie de la Commission d'Exposition s'abstiennent de prendre part à ses travaux, la Société décide que M. le Président de la Commission prendra le nom des membres qui n'auront pas paru afin de ne plus les maintenir sur la liste.

Présentation de plantes.

M. Albert Truffaut présente sur le bureau une magnifique corbeille d'Orchidées en fleur. Ces plantes, dit M. Truffaut, autrefois d'un grand luxe par leur valeur vénale et par les soins particuliers qu'elles réclamaient, tendent à devenir aujourd'hui des plantes courantes d'amateur. Leur culture est aussi facile que celle de beaucoup d'autres plantes, en ayant soin de choisir les espèces. Il suffit, pour beaucoup de ces plantes, d'être mises dans une serre tempérée de 5° à 6° centigrades pour obtenir une bonne floraison. C'est ainsi que les plantes présentées ont passé l'hiver. M. Albert Truffaut, à l'appui de cette présentation, lit un article publié par M. de Puydt dans la *Revue de l'horticulture belge*. Cet article, dû à un amateur bien connu est intitulé « les Orchidées à la portée de tout le monde ». Il décrit le moyen de cultiver ces plantes facilement et avec succès. M. Truffaut promet d'en donner un extrait pour le Journal de la Société. — Remerciements.

Communications.

M. Victor Bart a la parole. Notre dévoué bibliothécaire adjoint lit un compte rendu de l'Exposition d'horticulture qui vient de se tenir à Paris, et fait ressortir que le succès de cette Exposition est dû, en majeure par-

tie, aux horticulteurs de Versailles. — Remerciements.

M. Baget donne communication de son rapport sur le traité de la culture du Poirier et du Pommier par M. l'abbé Lefèvre. Notre honorable collègue entre dans les détails nécessaires pour faire apprécier ce livre dont il conseille la lecture aux personnes qui s'occupent d'arboriculture fruitière. — Le rapport de M. Baget, attentivement écouté, provoque les applaudissements de l'assemblée.

M. Chevallier lit une note sur le greffage des Groseilliers pratiqué par M. Ch. Baltet, membre correspondant de la Société. Notre dévoué bibliothécaire regarde ce mode de multiplication du Groseillier comme utile, lorsqu'on veut employer cet arbuste à la décoration des tables ou à la garniture des petits jardins. — Remerciements.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Visite à l'Exposition printannière de la Société nationale et centrale d'horticulture de France.

Dès le 28 du mois de mars, c'est-à-dire huit jours seulement après le commencement du printemps, la Société nationale et centrale d'horticulture de France ouvrait la première de ses Expositions de l'année 1883. L'installation était faite dans le grand pavillon que la ville de Paris a reconstruit aux Champs-Elysées.

Cette Exposition a dû la majeure partie de son éclat à des horticulteurs versaillais. MM. Moser et Albert Truffaut y brillaient au premier rang.

M. Moser présentait une grande collection fleurie de Rhododendrons variés; des *Azalea mollis*, et de nombreux Camellias encore en fleurs. Il présentait, en outre, une collection de Conifères et d'autres plantes vertes d'un beau choix.

M. Albert Truffaut fournissait la merveille florale de l'Exposition. Il avait apporté de nombreuses et très belles variétés d'Azalées de l'Inde qui, par l'ampleur de leurs dimensions, l'abondance et le frais et vif coloris de leurs fleurs, attiraient l'attention générale. Parmi les Azalées les plus remarquées nous pouvons citer : *Versicolor, Jean Vervane*, *Louise de Kerckove et la Princesse Louise*.

M. Truffaut y avait ajouté quelques Cyclamens d'une belle culture.

Il est presque superflu de dire que ces deux exposants ont obtenu, pour leurs plantes fleuries, chacun une médaille d'or.

D'autres horticulteurs versaillais avaient contribué à embellir l'Exposition de Paris :

M. Royer fils avec trois lots très remarquables d'Azalées de l'Inde, au nombre desquelles se trouvait le Président *Jules Grévy*. — Il a obtenu deux grandes médailles de vermeil.

M. Léon Duval, avec un groupe de vingt Imantophyllum variés, en pleine floraison, lui ayant valu une grande médaille d'argent.

Et M. Louis Christen, avec deux exemplaires du *Newinsius* de l'Alabama présentés comme plante d'introduction récente et jugés mériter une médaille d'argent.

Notre collègue, M. Sément, figurait aussi pour des *Witloef* à grosses racines.

Parmi les autres exposants dont les lots sont à signaler, se trouvaient :

M. Honoré Defresne, pépiniériste à Vitry-sur-Seine, récompensé par une médaille d'or de premier prix, pour sa grande collection de Conifères et de plantes à feuillage persistant.

MM. Vilmorin-Andrieux, grainiers à Paris, pareillement récompensés par une médaille d'or, comme exposants de belles et nombreuses variétés de Jacinthes de Hollande, de Cinéraires à fleurs doubles et à grandes fleurs, de Calcéolaires et de Primevères de la Chine.

M. Bleu, horticulteur à Paris, qui avait composé une réunion de quarante Orchidées aux fleurs d'un coloris très délicat, et qui a obtenu une médaille d'or.

MM. Croux, pépiniéristes à Aulnay, avec un lot de plantes variées, resté hors concours; ce lot comprenant des *Azalea amœna* littéralement couvertes de leurs petites fleurs roses.

Et M. Chaté qui, malgré sa qualité d'*horticulteur* à Paris, ne paraît pas se préoccuper beaucoup de la valeur végétale de la terre des jardins, puisque toutes les plantes fleuries, par lui exposées, étaient indiquées au catalogue comme cultivées seulement dans de la mousse qu'il croit avoir rendue fertilisante.

Deux lots de Rosiers à basses tiges dont les fleurs étaient encore en boutons, et une collection de Camellias variés, avaient été exposés par M. Lévêque, horticulteur à Ivry. Mais, quoique n'ayant pas de concurrent pour les Rosiers, cet exposant s'était placé hors concours.

Comme on vient de le voir, l'horticulture versaillaise a fourni à elle seule au moins les deux tiers des principales plantes exposées. Nous sommes très heureux d'avoir eu à le constater. Une autre circonstance, tout à l'avantage de notre Société d'horticulture, est aussi à faire ressortir. Au point de vue de l'ensemble, les expositions de Paris, même les plus extraordinaires, n'ont assurément pas le merveilleux aspect de nos Expositions versaillaises. Les parois droites, froides et nues et les vitrages rectangulaires du palais de l'Industrie ou du pavillon de la ville de Paris, ne peuvent pas fournir la lumière douce et agréablement tamisée qu'avec une disposition en relief très favorable les plantes reçoivent sous la vaste tente de notre Société; cette tente si bien placée au milieu des splendeurs décoratives, végétales et artistiques du Parc de Versailles.

Les Orchidées à la portée de tout le monde

PAR M. DE PUYDT.

(Extrait d'un article inséré dans la *Revue de l'horticulture Belge.*)

Il n'y a plus à contester, les faits parlent ; les Orchidées ont conquis la vogue. Le nombre des amateurs de ces curieuses et belles plantes a doublé ou triplé en très peu d'années. Si les espèces les plus rares et les plus nouvelles sont toujours tenues à des prix inabordables, il y en a un grand nombre que l'on peut se procurer facilement et pour moins d'argent souvent que les nouvelles et douteuses variétés d'une foule de genres vulgaires.

Cependant les défiances, les préjugés, qui ont eu leur raison d'être au début de cette culture spéciale, n'ont pas entièrement disparu, quoiqu'ils n'aient plus de sens aujourd'hui. La période des tâtonnements et des expérimentations hasardeuses est close; on sait de science certaine que les Orchidées sont, sinon toutes, au moins en très grande majorité, des plantes de culture facile, assez accommodantes, dont la vie est tenace, la floraison régulière et abondante, pour peu que l'on se donne la peine d'apprendre ce que leur nature spéciale exige du cultivateur.

Je ne veux pas ici faire un cours de culture à l'usage des Orchidophiles de l'avenir. Je dis seulement qu'il n'y a nulle difficulté à reproduire, dans nos serres, les conditions essentielles de cette culture, et qu'elle n'a rien

de plus compliqué ni de plus assujettissant que la plupart des cultures ordinaires.

La légende des serres basses, étouffées et étouffantes, suant l'humidité et la pourriture, malsaines, inhabitables, est depuis longtemps réduite à sa juste valeur. Sans doute si l'on tient aux Orchidées indiennes, il leur faudra la serre très chaude et très humide, comme à toutes les plantes des régions torrides. Cependant il existe très peu d'Orchidées, si tant est qu'il y en ait, qui ne puissent se contenter, pendant les quatre à cinq mois de froid, d'une température de 15 à 18 degrés centigrades. C'est la chaleur ordinaire de nos appartements, et pendant cette saison de repos, il est beaucoup plus dangereux qu'utile de les tenir dans une atmosphère saturée d'eau. Une chaleur et une moiteur très modérées n'empêcheront pas que plusieurs ne fleurissent splendidement dans cette saison.

Admettons cependant que la haute serre chaude soit peu commode et peu habitable, que coûtera-t-il d'y renoncer? Ce sera au plus un cinquième de la famille à délaisser : 200 espèces sur plus de mille !

Avec 10 à 12° pour les nuits d'hiver, même 8° dans les cas de grandes gelées; avec 12 à 15° pendant le jour, on a la serre tempérée, celle qui convient le mieux aux Cattleya, aux Dendrobium, aux Cypripedium et à une foule d'autres Orchidées de premier ordre. La moitié au moins de la famille se plaît mieux dans une telle serre, qui demande peu d'humidité en hiver, n'exige pas d'ombre, et qu'on aère aussi souvent que possible. Une serre ainsi tenue n'a rien, à coup sûr, de redoutable. En été, la chaleur y sera plus forte, mais tempérée par l'ombre, l'évaporation de l'eau et une ventilation modérée.

Ce n'est point là, cependant, que je veux m'arrêter. Il reste, pour les amateurs qui n'ont ni serre chaude, ni serre tempérée, une troisième catégorie d'Orchidées, à qui toute chaleur est nuisible ou inutile, celle des hauts plateaux des Andes et de toutes les localités élevées d'au moins 2,000 mètres dans la zone équatoriale. Celles-ci, en grande partie, se contenteraient à peu près de n'être point gelées en hiver, mais l'expérience a démontré qu'u minimum de chaleur de 5 à 7° est ce qui convient le mieux pour les nuits d'hiver à ces montagnardes; que 2 ou 3° de plus pendant le jour leur suffisent, et que, l'été, la chaleur est pour elles un ennemi dont il faut les défendre. En hiver, de novembre à mars, elles n'auront jamais ni trop de soleil, ni trop d'air, pourvu que l'air ne leur arrive, ni aride, ni glacial. En revanche, l'humidité dans l'air et aux racines devra être d'autant plus modérée que la température sera plus basse. Là est l'écueil où échouent bien des novices. On ne se fait pas à l'idée d'une plante qui vit des mois sans arrosements, et qui non seulement ne se flétrit pas, mais végète et fleurit. Cette sécheresse aux racines, combinée avec une moiteur modérée de l'atmosphère convient à bien des Orchidées. Ce n'est point là une règle générale; la plupart aiment, en hiver, des arrosements légers, superficiels. Même dans la bonne saison, l'excès d'eau aux racines est une cause de pourriture et de maladie, sinon de mort. Telle espèce, qui se refuse à fleurir quand sa végétation est sans cesse stimulée par des arrosements intempestifs, montrera ses boutons dès qu'on lui aura imposé un certain repos après sa pousse achevée.

Il faut toutefois distinguer : les Odontoglossum, les Masdevallia et beaucoup d'autres espèces subalpines, ne peuvent supporter l'absence complète d'eau aux ra-

cines, même en plein hiver. Là, il faut modérer, réduire, mais non supprimer. Je ne connais pas, à cet égard, de règle établie; il faut étudier et c'est là un des grands attraits de cette culture, qu'il reste toujours quelque chose à apprendre.

Quant aux mérites relatifs des trois catégories d'Orchidées, c'est affaire de goût. Ce que l'on peut affirmer sans crainte, c'est que dans toutes trois on rencontre, en nombre à peu près égal, des espèces de premier ordre et qu'il est bien difficile de dire laquelle, à nombre égal, l'emporterait sur l'autre.

La valeur marchande des Orchidées froides n'est pas plus élevée que celle des autres sections et beaucoup peuvent s'obtenir à des prix très modérés. Enfin quelque agréable qu'il soit de n'être point forcé de s'imposer d'étroites limites, on peut dire hardiment qu'avec les seules espèces des montagnes, auxquelles se joindront quelques espèces des régions extra-tropicales, du Cap, de l'Australie, du Japon, de la Chine, etc., on peut se composer une collection aussi variée que brillante, qui ne laissera pas trop regretter les belles frileuses dont on sera privé.

De la culture du Poirier et du Pommier.

Compte rendu par M. Baget
d'un livre publié par M. l'abbé Lefèvre.

M. l'abbé Lefèvre, chanoine honoraire de Nancy, a fait hommage à la Société d'horticulture de Seine-et-

Oise d'un petit volume intitulé : *Conseils sur le choix et la forme des arbres avant la plantation* suivis : 1° d'un traité sur la culture et la restauration du Poirier et du Pommier ; 2° et d'un mot sur la Vigne et sur le Groseillier.

Dans la séance du 1er mars dernier, le Bureau m'a chargé de vous rendre compte de cet ouvrage.

Ce n'est pas sans une certaine hésitation que j'ai accepté cette mission ; en effet, lorsqu'une Société comme la nôtre compte un si grand nombre d'horticulteurs et d'arboriculteurs distingués, ne semblait-il pas rationnel que l'examen du traité de M. l'abbé Lefèvre fût confié à l'un d'entre eux. Quoi qu'il en soit, j'essaierai d'accomplir ma tâche.

L'auteur, ainsi qu'il le dit lui-même dans sa préface, est un vétéran de l'arboriculture ; il vit depuis de longues années avec ses Poiriers et ses Pommiers ; il les visite et les étudie chaque jour, et il a voulu faire profiter le public de ses études et de son expérience.

Je n'ai pas, Messieurs, l'autorité nécessaire pour juger *ex professo* l'œuvre de M. l'abbé Lefèvre. Je ne suis, vous le savez, qu'un modeste et vieil amateur d'arboriculture qui a puisé au milieu de vous, dans nos séances et dans les Commissions, quelques connaissances un peu superficielles. Toutefois, je n'hésite pas à le dire, j'ai l'assurance de n'induire personne en erreur dans cette circonstance, parce que je connaissais à l'avance l'appréciation de M. le professeur Dubreuil et celle de notre éminent secrétaire général, M. Hardy, qui ont adressé leurs félicitations à l'auteur.

Les conseils de M. l'abbé Lefèvre s'adressent surtout, suivant une expression de son livre, *aux ignorants de bonne volonté ;* j'ajouterai, après l'avoir lu avec la plus

grande attention, que les savants eux-mêmes peuvent encore y retrouver de précieux souvenirs.

Le traité a le rare mérite d'être essentiellement élémentaire et pratique; les termes scientifiques semblent en avoir été proscrits à dessein et il est d'une lecture facile et parfois attrayante. Il ne contient guère que 150 pages in-12, y compris les planches et les figures; il se divise en trois parties rappelant le titre du livre : la première est relative au choix et à la forme des arbres avant la plantation, la seconde à la culture et à la restauration du Poirier et du Pommier, et la troisième à la culture de la Vigne et du Groseillier.

On peut résumer en quelques mots les principes sur lesquels repose le travail de l'auteur :

Ne pas contrarier la nature par l'adoption de formes qui n'ont parfois d'autre mérite que de plaire à la vue par leur excentricité même et dont la bizarrerie prouve souvent qu'avec une grande persévérance, on parvient à vaincre les difficultés sans accroître la production, sinon même à son détriment.

Favoriser la végétation par des soins intelligents et corriger ses excès au profit de la fructification.

N'employer les arbres greffés sur franc qu'avec beaucoup de circonspection et pour les formes étendues, en ayant égard à la nature du sol.

Se servir de préférence du Cognassier pour les moyennes et les petites formes. S'il dure moins longtemps que le franc, il se met à fruit plus promptement et le fruit lui-même est plus beau.

Il faut d'ailleurs avoir égard, dans tous les cas, non seulement à la composition du terrain, mais encore à l'exposition et à la hauteur des murs, s'il s'agit d'espaliers. Dans les terrains élevés et exposés à la violence

des vents, on doit adopter, surtout pour les pyramides, les basses formes.

Ces principes généraux sont développés sommairement et avec une grande compétence.

L'auteur engage ses lecteurs, avec juste raison, à moins qu'ils ne possèdent de vastes jardins, à restreindre le nombre des variétés d'arbres et à le limiter aux fruits dont les qualités sont bien constatées; puis il donne une nomenclature d'environ quarante espèces de Poires dont la maturité commence en juillet et se prolonge jusqu'au mois de mai de l'année suivante, et, en outre, de douze espèces de Pommes d'été et d'hiver. Lorsqu'on peut avoir, de cette manière, des fruits pendant la plus grande partie de l'année sur sa table, doit-on demander davantage? Il n'est pas nécessaire évidemment ni même utile pour un amateur de cultiver un très grand nombre de variétés; la qualité ne vaut-elle pas mieux que la quantité?

Du reste, la nomenclature donnée par M. l'abbé Lefèvre est susceptible d'être modifiée eu égard à la nature du sol et au climat si variable en France dans les diverses contrées.

J'ai déjà dit que le livre de M. l'abbé Lefèvre est écrit avec élégance; il prouve infiniment d'esprit d'observation et le style attrayant procure parfois au lecteur des surprises agréables par l'imprévu de certaines expressions. Ainsi, je citerai un mot qui m'a paru gracieux et, en même temps, nouveau dans la langue horticole: l'auteur parle d'une branche d'arbre qui, par suite d'une taille trop longue ou de toute autre circonstance, a subi une dénudation partielle, mais dont l'extrémité est garnie d'une grappe de lambourdes, il appelle cette dénudation partielle le goupillon. N'est-ce pas réelle-

ment le spirituel abbé lui-même surpris dans l'exercice de ses fonctions sacerdotales? Ce langage ne caractérise-t-il pas le vénérable chanoine qui borne son ambition à répandre autour de lui ses bénédictions? Quant à moi, je l'avoue, je n'aurais pas rencontré sous ma plume ce terme de comparaison ; le seul qui se fût présenté à mon esprit eût été le mot usuel de plumeau ou de balai, cet ustensile si nécessaire, mais si peu pittoresque en lui-même et qui fait souvent le désespoir de nos ménagères.

Une grave difficulté en arboriculture est assurément la longueur qu'il convient de donner à la taille ; l'auteur répond avec un maître du vieux temps : « Quand « vous arrivez devant un arbre pour le tailler, agissez « comme le docteur qui rend sa première visite à un « malade. Il le regarde, il l'interroge, il tâche d'avoir une « connaissance complète du tempérament, de l'âge, « des habitudes de son client; c'est alors seulement « qu'examinant le malade il donne ses conseils et pres- « crit les remèdes. Nos arbres sont des êtres vivants, « sains ou malades, ils ont chacun leur tempérament, « leur manière de végéter et de fructifier. »

Puis il ajoute cet avis que je transcris littéralement : « Interrogez donc votre arbre, demandez-lui comment « il s'est comporté l'année précédente, quelle taille il a « subie, les résultats de cette taille. Voyez les pince- « ments avec leurs conséquences, étudiez le mode de « fructification, opérez ensuite et, chaque année, vous « rendant compte sur votre arbre des effets produits, « vous deviendrez pour lui, avec une science ordinaire, « le meilleur des médecins. »

Me sera-t-il permis d'ajouter que, grâce à ces attentions, l'arbre paiera généreusement à son docteur ses honoraires.

Il me semble voir l'excellent abbé au milieu de ses arbres, semblable à un bon père de famille entouré de ses enfants, leur prodiguant à tous les soins les plus affectueux, adressant aux uns ses félicitations sur leurs progrès et aux autres des remontrances bienveillantes en même temps que ses instructions et ses exhortations savantes, dans l'espoir de corriger les natures rebelles et de les ramener en quelque sorte à des sentiments de soumission respectueuse et de reconnaissance envers leur directeur.

Je n'ai pas la pensée de présenter une analyse complète de l'ouvrage de M. l'abbé Lefèvre; je dirai seulement, en terminant, qu'après avoir indiqué les règles pour la culture et la taille du Poirier, il passe en revue celles concernant le Pommier qui a beaucoup d'analogie avec celles du Poirier, puis celles de la Vigne et du Groseillier.

Je répète ici que son œuvre est essentiellement élémentaire, conséquemment à la portée du plus grand nombre d'amateurs. Il ne fait usage des termes scientifiques que lorsqu'ils sont indispensables. Enfin, il expose ses idées avec clarté, avec élégance, mais aussi sans prétention, et j'ai retrouvé souvent des opinions émises dans nos discussions par nos savants collègues.

J'engage volontiers les amateurs d'arboriculture à prendre ce livre comme conseiller; ils y trouveront avantage et profit. Pour moi, j'en conserverai le meilleur souvenir, et, si j'éprouve un regret, c'est que mon grand âge ne puisse me faire espérer d'en profiter longtemps.

Sur la greffe des Groseilliers par M. Charles Baltet, de Troyes.

Note de M. Chevallier.

Quoique rarement pratiqué le greffage du Groseillier n'est cependant pas d'invention récente. En 1829 Thory en parlait dans la Monographie du Groseillier; et, d'après les essais effectués à Clamart, dans ses jardins, il recommandait de greffer cet arbuste aussi près que possible des racines, pour diminuer les risques de jets souterrains. Depuis, nous avons pratiqué l'écussonnage du Groseillier au collet du plant, lorsqu'il s'agit d'utiliser tous les yeux des variétés nouvelles à grappes, et d'augmenter l'approvisionnement du bouturage.

A l'Exposition universelle de 1867 M. Croux, de Sceaux, exhibait des Groseilliers palmés à fleur jaune, variété d'ornement, portant en tête et sur le côté toute une collection de Groseilliers à grappes ou à maquereau, mais à fruits comestibles. La greffe en fente en août-septembre et l'écussonnage d'été ont été les modes de greffe adoptés. Depuis cette époque, le greffage du Groseillier s'est particulièrement propagé en Allemagne, en Hollande, en Angleterre où ce genre fruitier est peut-être plus choyé qu'en France. Toutefois la multiplication par bouture étant d'une exécution facile, on a recours au greffage pour former des Groseilliers sur tige; de smême que l'on se sert d'Eglantiers pour avoir des Rosiers ur tiges. Le sujet porte-greffe est la série du *Rbes pa lmé*

Ribes revolutum — section des Chrysobotrya, comprenant plusieurs formes, — *Ribes tenuiflorum*, *Ribes aureum*, *Ribes palmatum*.

Le plant de semis a l'avantage de moins drageonner; mais le plant de bouture s'obtient plus vite. On le fabrique également par buttage ou cépée. En le plantant il faut avoir soin d'éborgner ou de détruire les yeux et rejets du tronc radiculaire. Les espèces fruitières que l'on greffe sont : 1° le Groseillier à grappes à fruit blanc ou fruit rouge, *Ribes rubrum* (Ribesia); 2° le Groseillier à grappes à fruit noir, vulgairement cassis *Ribes nigrum* (Botryocarpum); 3° le Groseillier épineux, vulgairement groseillier à maquereau, *Ribes uva crispa* (Grossularia). L'espèce se divise en fruits lisses et fruits poilus, ces deux groupes se subdivisent en fruits verts, fruits jaunes, fruits roses, fruits violets. La forme du fruit plus ou moins ronde, ovoïde, obovale ou oblongue, vient encore faciliter la classification des nombreuses variétés de cette intéressante espèce.

Le greffage sur tige est plus spécial au Groseillier épineux, ou pour être plus correct au Groseillier à maquereau, puisqu'il a des variétés inermes. Le port de l'arbuste se prête en effet à cette destination et la récolte du fruit est rendue plus facile. Les établissements Mosisch et Spath en Allemagne en fabriquent des milliers sur tige de 50 centimètres, 1 et 2 mètres, et ne peuvent suffire à la commande.

Voici comment on pratique le greffage lequel, disons-le tout de suite, a lieu dans la serre à multiplication. Les sujets sont mis en pots à l'automne et portés dans la serre en décembre; leur végétation sera excitée par une chaleur de 12 à 14 degrés.

En février, on les greffe à la hauteur fixée pour la

couronne. Le procédé employé est la greffe anglaise simple, c'est-à-dire que le sujet est étêté par une coupe en biais, le greffon est taillé de même, mais dans un sens opposé et à sa base; les deux biseaux sont simples et nets sans la moindre languette ou coche; c'est la véritable greffe par copulation. On assemble les deux biseaux l'un contre l'autre de manière à mettre en contact leurs couches génératrices; on ligature et on couvre d'onguent.

On voit qu'il est convenable de réunir un sujet et un greffon d'égal calibre; quand le sujet est trop gros, on l'étête d'avance et par l'ébourgeonnement, on conserve deux branches en tête qui seront greffées ainsi que nous venons de l'indiquer.

Les plants greffés sont aussitôt étouffés sous cloche ou sous châssis dans la serre à multiplication, l'aération commence à dater de la soudure de la greffe. Les bourgeons se développent, l'arbuste est porté dans une bâche ou autre conservatoire non chauffé; il pourrait être mis à l'air et même à la pleine terre en avril-mai. On préfère les garder en pots et les livrer ainsi pour le décor des tables ou la garniture des petits jardins.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SEANCE DU 5 MAI 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE MONTFLEURY.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de notre président, M. de Boureuille, annonçant que, sur sa demande, Mme la baronne James de Rothschild, dame patronnesse, a bien voulu mettre de nouveau à la disposition de la Société une somme de 300 francs pour médailles d'or à décerner, en son nom, cette année ;

Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture, invitant la Société à envoyer au concours régional d'Amiens un délégué pour la représenter à la réunion spéciale dans laquelle doivent être étudiées et proposées les modifications qu'il conviendrait d'apporter au programme du concours des années suivantes ;

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, annonçant qu'il accorde à la Société le jeu des grandes eaux du Parc, pour le dimanche 13 mai, jour de l'ouverture de son Exposition ;

Une lettre du Directeur des beaux-arts, annonçant que M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts a accordé, sur sa proposition, à la Société,

une coupe en porcelaine de Sèvres, pour être décernée comme prix à l'occasion de l'Exposition de 1883 ;

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, invitant la Société à lui faire connaître les questions qu'elle voudrait voir porter au programme du congrès des Sociétés savantes en 1884 ;

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, s'excusant de ne pouvoir assister au banquet offert par la Société au Jury de l'Exposition, ni présider la séance publique de distribution des récompenses. M. le Préfet prie M. le Président d'être auprès de ses collègues l'interprète de sa gratitude et de ses regrets;

Une lettre de M. le Secrétaire général de la Société d'horticulture de Corbeil, demandant un Juré pour l'Exposition qui aura lieu en cette ville, le samedi 12 mai. La coïncidence de l'Exposition de Corbeil avec la nôtre ne permet pas, à notre grand regret, de satisfaire à ce désir ;

Une lettre de notre collègue, le frère Photius, demandant que la Commission chargée d'aller à Vaujours ne remplisse son mandat que dans le courant de juillet ;

Une lettre de la Société centrale d'horticulture de Caen et du Calvados, faisant part de la perte qu'elle vient de faire en la personne de son président, M. Bayeux, professeur honoraire à la Faculté de droit de Caen, décédé dans sa quatre-vingt-septième année.

Présentation de plantes.

Il est déposé sur le bureau, par M. Rousseau, un pied d'Aucuba qui, d'abord unisexué, a présenté, après avoir été rabattu, des branches à fleurs mâles et des branches à fleurs femelles. Cela provient de ce que, après le rabattage, le sujet a émis des pousses à fleurs femelles,

tandis que la variété, qui avait été greffée sur lui, a continué à donner naissance à des branches portant des fleurs mâles.

Communications.

Le Secrétaire général a la parole pour communiquer à la Société les décisions du Conseil relatives aux récompenses sur lesquelles il avait à se prononcer.

Le Conseil accorde une médaille d'or à M. Barré et à MM. Couturier et Robert; des médailles d'argent de première classe, à MM. Auguste Poirier, Perthuis, Duval, Ch. Baltet, Lacroix, Hubert et Emile Richard.

Le Conseil propose à la Société d'accorder, pour longs et honorables services dans la même maison :

1° Une médaille de vermeil à Denier (Hilaire-Pierre), jardinier au Lycée de Versailles depuis trente-huit ans. Denier est déjà titulaire d'une médaille d'argent de première classe ;

2° Une médaille d'argent de deuxième classe à Martin (Magloire), jardinier depuis vingt-deux ans chez M. Gauthier, à Versailles.

Cette proposition, mise aux voix par M. le Président, est adoptée par la Société. Les médailles ainsi votées seront remises aux lauréats au nom du Comité des Dames patronnesses.

Le Secrétaire général, continuant à avoir la parole, informe la Société que le Conseil a offert les fonctions de Jurés de l'Exposition à MM. Godefroy, Lebœuf, Houlet, Jolibois, Levêque, Margottin père, Sallier et Victor Lesueur.

La Société nationale et centrale d'horticulture de France sera priée de déléguer un de ses membres pour prendre part aux travaux du Jury.

Le Conseil a également constitué le Jury de l'industrie par la nomination de MM. Chevallier, président; A. Roubinet, secrétaire; Bournet, Briot, Constant Fontaine, Pajard et Thouvenin.

M. Victor Bart a la parole, et il donne lecture d'une notice sur le Melon (*Cucumis Melo*). Notre dévoué Bibliothécaire adjoint fait l'historique de cette plante et indique les qualités qui en rendent le fruit si généralement apprécié. — Remerciements.

M. Meyer lit son rapport au nom de la Commission qui a été nommée pour examiner une nouvelle girouette, inventée par M. E. Richard. M. le Rapporteur, après avoir décrit les avantages que présente ce nouvel appareil destiné à indiquer la direction du vent, conclut, au nom de la Commission, à ce qu'une récompense soit accordée à M. E. Richard.

Il est donné lecture d'un rapport dû à M. Pounot, sur les serres en bois nouvellement construites chez M. Duval, par M. Hubert. La Commission, au nom de laquelle conclut M. le Rapporteur, demande une récompense pour M. Hubert.

Les conclusions de ces deux rapports sont adoptées.

Elections.

L'ordre du jour appelle l'assemblée à procéder à l'élection du Président et du Rapporteur du Jury, ainsi que de deux Jurés à prendre parmi les membres de la Société.

Sont successivement élus : Président, M. Sylvestre de Sacy, par 34 voix sur 39 votants; Secrétaire-Rapporteur, M. Victor Bart, par 36 voix sur 38 votants; Jurés, MM. Michou-Bazi, par 33 voix, et Royer fils, par 32 voix sur 39 votants.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

Le Melon (Cucumis Melo).

Dès l'antiquité la plus reculée, le Melon, originaire des parties chaudes du continent asiatique, faisait les délices des potentats de l'Orient.

Le Melon était connu des Grecs sous le nom de *Melopepona* ou Pépona de miel.

Pline le Naturaliste rapporte qu'à Rome les empereurs étaient très friands de cette succulente, délicate et rafraîchissante cucurbitacée. Tibère surtout, qui publiquement affectait une grande sobriété et qui, dans la vie privée, était un gourmet de premier ordre, avait pour ce fruit une véritable passion. Pour pouvoir manger des Melons en toute saison, il les faisait cultiver dans de grandes caisses portées sur des roues, ce qui permettait, pour l'hiver, de rentrer facilement ces caisses dans les serres du palais.

On distingue trois races de Melons, dont sont issues de très nombreuses variétés par l'hybridation et par la culture.

Ces races sont ainsi désignées :

Le Melon commun ou brodé, Melon à réseau (*Melo reticulatus*), dont les variétés les plus estimées sont : le

Sucrin de Tours à chair rouge, le Sucrin à chair blanche, le Melon de Langeais et celui de Coulommiers.

Le Cantaloup (*Melo Cantalupo*), qui a pour variétés les plus recherchées : le Prescott à fond blanc, le Petit Prescott à fond noir, le Cantaloup noir des Carmes, celui d'Alger, celui de Portugal et le Cantaloup de Hollande.

Le Melon à écorce unie, dit de Malte (*Melo Maltensis*). A cette race appartiennent les Melons d'hiver, que l'on peut conserver dans les fruitiers jusqu'à la fin de janvier. On comprend aussi, dans la race à écorce unie, les Melons de Perse ou d'Odessa, désignés en beaucoup de lieux sous le nom de Melons d'eau; à cette dernière série se rattache la Pastèque.

C'est surtout dans les pays chauds que le Melon constitue un produit végétal des plus précieux, parce qu'on en fait usage tous les jours, pour contrebalancer l'influence du climat,

L'auteur du « Nouveau Traité des plantes usuelles », M. Joseph Roques, dit que la chair sucrée et aromatique du Melon calme la soif et rafraîchit les organes irrités par une température brûlante; il ajoute que le suc du Melon, convenablement délayé, est employé comme remède efficace, des plus agréables, contre les fièvres inflammatoires.

C'est du xve siècle que date la célébrité du *Cantaloup*, dont le nom provient d'une propriété de campagne des papes, située aux environs de Rome et appelée *Cantalupo*. On y produisait toutes sortes de primeurs destinées à la table des grands dignitaires ecclésiastiques. C'est là que le jardinier du pape Innocent VIII, devenu fort habile en s'occupant avec le plus grand soin de toutes ces primeurs, avait poussé jusqu'à l'extrême per-

fection la culture du Cantaloup. Le pape, qui prenait un vif intérêt à cette culture, avait appris à connaître exactement le degré de maturité de ses Melons. Il se plaisait à révéler à ses convives le moyen de s'en assurer. Voici ce qu'il leur disait : « Pressez doucement l'ombilic du « Melon, et lorsque la queue paraît cernée et comme « sur le point de se détacher, soyez assurés que le fruit « est bon à manger. »

Ce n'est qu'au XVIIe siècle que le Melon a été, en France, l'objet d'une culture perfectionnée, comme le relate un livre, *le Théâtre du Jardinage*, publié par le jardinier de Louis XIII, Claude Mollet, qui donne des conseils sur le traitement à employer pour obtenir les meilleurs Melons sur couche.

Louis XIV et Louis XV avaient un goût très prononcé pour la chair fondante et sucrée du Melon. Dès les premiers jours de juin, La Quintinie faisait présenter au grand roi des Melons de primeur. Quant à Gondoin, jardinier de Louis XV, il servait dès le jeudi saint, sur la table royale, des Melons succulents qui provenaient de la ferme du château de Choisy, où cet habile jardinier avait établi, à grands frais, de merveilleuses melonnières.

Il faut ajouter qu'au commencement du présent siècle, Noisette, le célèbre horticulteur de Châtillon, envoyait à Louis XVIII, vers le milieu de mai, les Cantaloups de premier choix, qu'il élevait dans sa ferme de Fontenay-aux-Roses.

De nos jours, les Cantaloups variés, cultivés aux environs de Paris, sont considérés comme tenant le premier rang, par leur saveur exquise et leur parfum délicieux.

EXPOSITION FLORALE DE 1883

DISTRIBUTION SOLENNELLE DES RÉCOMPENSES

Cette solennité a eu lieu le dimanche 20 mai, en présence de plus de mille personnes réunies dans la salle de la rue de la Chancellerie.

Au Bureau se trouvaient avec M. Maze, député de Seine-et-Oise, et M. Edouard Lefebvre, adjoint au maire, M. de Boureuille, président titulaire ; MM. Defurnes et Bertin père, vice-présidents ; M. Hardy, secrétaire général ; M. Denevers, trésorier, et M. Victor Bart, rapporteur, chargé de présenter le compte rendu de l'Exposition et des décisions des jurys.

Les autres membres du Conseil d'administration avaient pris place sur l'estrade.

En ouvrant la séance, M. le Président a prononcé un discours qui a provoqué plusieurs fois les applaudissements de l'assemblée.

Le compte rendu présenté par M. Victor Bart a aussi été fort applaudi. Dans le préambule de son travail, le rapporteur émettait une idée nouvelle dont l'application tendrait à rendre instructifs les grands et les petits jardins.

L'assemblée a manifesté une vive émotion lorsque l'un des lauréats, le vieux jardinier Hilaire-Pierre De-

nier, âgé de 84 ans, s'est présenté sur l'estrade pour recevoir la médaille honorifique en vermeil qui lui a été décernée. M. Denier justifiait de 38 ans de bons et loyaux services dans un même établissement, le Lycée de Versailles.

Avant la clôture de la séance, M. Maze, député, a prononcé une chaleureuse allocution. Il a dit qu'il prenait le plus vif intérêt à tous les travaux des horticulteurs, et il les a félicités de leur brillante Exposition florale de 1883.

Discours de M. DE BOUREUILLE.

MESDAMES, MESSIEURS,

Mon premier devoir en prenant la parole, je puis ajouter mon premier besoin, est d'adresser, au nom de la Société d'horticulture, les plus vives et les plus sincères félicitations aux exposants de cette année. A aucune époque, nous n'avons eu une plus belle Exposition, et comme nombre et comme valeur, des objets présentés à l'appréciation du public ; en général les lots étaient magnifiques, et l'on peut dire, sans exagération, qu'il n'y en avait aucun de médiocre, ce qui se rencontre rarement même dans les plus belles Expositions.

Aussi, lorsque l'on pénétrait sous la tente où les lots étaient réunis, on était saisi d'un véritable sentiment d'admiration, et quand ensuite on entrait dans les détails, ce sentiment, loin de s'affaiblir, était accru encore par un examen plus approfondi de la perfection des formes et de l'éclat des couleurs.

Honneur donc aux exposants de 1883. Je suis d'autant plus heureux de pouvoir leur offrir notre témoignage de reconnaissance que cette année, indépendamment des horticulteurs de profession, nous pouvions compter un assez grand nombre d'amateurs qui avaient bien voulu nous envoyer plusieurs des plus beaux produits de leurs jardins, et y ont même conquis quelques-unes des plus importantes récompenses dont la Société pouvait disposer.

Nous pouvons affirmer que notre Exposition de 1883 a pleinement réussi, et si nous nous en réjouissons, je n'ai pas besoin de dire que ce n'est pas à un sentiment de pure vanité que nous obéissons : non; nous voyons plus haut et plus loin, nous voyons l'augmentation de richesse incessamment créée par l'industrie horticole, et par suite des éléments chaque jour nouveaux de prospérité pour le pays. Nous applaudissons aussi au résultat vers lequel tendent sans cesse aujourd'hui nos éminents horticulteurs, d'obtenir un abaissement de plus en plus marqué des prix de leurs produits, et de les mettre ainsi davantage chaque jour à la portée d'un plus grand nombre d'amateurs.

La Société d'horticulture ne peut qu'encourager d'aussi louables efforts, et je saisis avec empressement cette occasion d'en remercier publiquement les horticulteurs de notre département.

J'ai dit tout à l'heure quelle impression on éprouvait lorsque l'on entrait sous la tente de l'Exposition. On était frappé tout à la fois de la beauté des lots et de l'art infini avec lequel ils étaient disposés : il n'est que juste de dire que le mérite de cette gracieuse et intelligente disposition doit être reporté à la commission chargée de l'organisation de l'Exposition et surtout à son habile

président, M. Bertin père, qui se distingue chaque année davantage dans l'accomplissement de la difficile mission qui lui est confiée : qu'il veuille bien, ainsi que ses collègues de la commission, recevoir cette année encor ce témoignage public de notre reconnaissance.

Au milieu des merveilles de l'Exposition, la tâche du jury chargé de décerner les récompenses était plus délicate encore cette année que les années précédentes : il l'a remplie avec une sûreté de vue et un esprit de justice auxquels tout le monde a rendu hommage, et c'est pour moi un devoir, que j'accomplis d'ailleurs avec un véritable plaisir, de lui adresser les plus vifs et les plus sincères remerciements pour l'utile concours qu'il nous a prêté dans cette circonstance.

La Société d'horticulture de Seine-et-Oise peut à chacune de ses Expositions annuelles disposer d'un grand nombre de récompenses, et c'est évidemment là un de ses éléments de succès le plus précieux : plusieurs prix, d'une valeur quelquefois considérable, sont mis à sa disposition, soit par des administrations publiques, soit par des bienfaiteurs particuliers, et je suis heureux de pouvoir, chaque année, dans la séance de distribution des récompenses, exprimer publiquement aux donateurs la gratitude de la Société.

Je dois avant tout adresser les plus vifs remerciements à M. le Ministre des beaux-arts qui a bien voulu cette année encore nous donner un vase de Sèvres pour être attribué, comme grand prix d'honneur, à l'horticulteur qui, par l'ensemble des produits présentés par lui, peut être considéré comme ayant eu une part exceptionnelle au succès de l'Exposition.

M. le Ministre de l'agriculture a droit aussi à notre gratitude; il nous a envoyé, comme tous les ans, deux

médailles d'or qui forment deux de nos principaux prix.

Le Conseil général du département, la ville de Versailles mettent aussi chaque année plusieurs prix à notre disposition ; de même, la Compagnie des chemins de fer de l'Ouest nous alloue chaque année une somme de 300 francs pour être distribuée : j'adresse ici à tous, au nom de la Société, les plus vifs remerciements.

Enfin, parmi nos bienfaiteurs les plus dévoués, nous devons distinguer d'une manière spéciale les Dames patronnesses de la Société qui tous les ans prélèvent sur leurs fonds de souscriptions les sommes nécessaires au don de plusieurs prix dont un prix d'honneur ; en outre, plusieurs de ces dames, et spécialement leur présidente Mme Heine, et Mme la baronne James de Rothschild, mettent à la disposition de la Société des sommes importantes pour être distribuées en prix.

C'est aussi sur les fonds de souscriptions des Dames patronnesses que sont prélevées les récompenses à donner aux vieux jardiniers qui sont restés longtemps dans la même maison. Les Dames enfin emploient la plus forte partie des sommes dont elles disposent en secours aux ouvriers de l'horticulture atteints par les infirmités que l'âge amène ou par la maladie ; je ne crains pas de me répéter en disant de nouveau ici ce que j'ai dit les années précédentes, que l'une de ces Dames va elle-même porter les secours dans les familles nécessiteuses, qu'elle continue, depuis plusieurs années, avec un dévouement infatigable ces visites à domicile qui exercent une si bonne influence sur ceux qui souffrent. Cette année 23 familles ont été visitées et secourues ; et il leur a été distribué près de mille francs, en pain, viande, combustible, vêtements et instruments de travail. Ces

chiffres en disent plus que les plus longs discours et je n'y ajoute rien. Que les Dames patronnesses veuillent bien recevoir un nouveau témoignage de notre reconnaissance pour le bien qu'elles font aux ouvriers malheureux de l'horticulture, et pour les services qu'elles rendent aussi à la Société.

Je m'arrête ici, Mesdames et Messieurs ; je me reprocherais de retarder plus longtemps le moment de la remise des récompenses à ceux qui les ont si bien méritées. Je n'ajouterai plus qu'un mot pour exprimer l'espoir que le succès de l'Exposition de cette année servira d'encouragement à tous les horticulteurs de Seine-et-Oise, et qu'il leur donnera plus d'ardeur encore pour s'avancer dans la voie du progrès ; ils n'oublieront pas, j'en suis sûr, qu'en suivant cette voie, ils contribueront à augmenter la richesse publique, et par là même à développer la prospérité de notre chère patrie.

COMPTE RENDU DE CETTE EXPOSITION

ET DES DÉCISIONS DES JURYS

M. Victor Bart, rapporteur, s'est exprimé en ces termes :

MESDAMES, MESSIEURS,

Dans sept ans, la Société d'Horticulture du département de Seine-et-Oise célébrera le cinquantième anniversaire de sa fondation. Alors il sera tout à fait opportun de retracer l'historique des progrès horticoles auxquels cette Société a contribué pour une très notable

part, grâce à l'utile influence par elle exercée, grâce aussi aux nombreux et intelligents travaux de ses membres les plus distingués. Voilà un sujet tout trouvé à signaler au rapporteur qui aura l'honneur d'être nommé pour la séance de distribution des récompenses de l'année 1890.

Mais le rapporteur actuel, qui a déjà dû traiter de huit manières différentes un sujet dont la forme est heureusement variable, se trouve assez embarrassé pour son neuvième rapport.

Aussi, c'est en faisant appel à toute votre bienveillance, qu'il se présente de nouveau devant vous.

Les plantes d'ornement et surtout les fleurs semblent douées d'un attrait supérieur à celui que peuvent offrir toutes les autres choses de ce monde. Elles plaisent au plus grand nombre, à l'enfance, à l'âge mûr, à la vieillesse; on les revoit toujours avec un vif sentiment de plaisir.

Ce sentiment est éprouvé de la manière la plus accentuée, lorsqu'on entre sous la tente presque monumentale qui, en abritant vos Expositions florales, leur donne un charme tout particulier.

On peut trouver ailleurs plus d'exposants ou de plantes exposées ; il n'y a nulle part ce magnifique encadrement du parc qui fait si merveilleusement ressortir les Expositions versaillaises et vous permet de tirer le parti le plus avantageux d'une situation unique.

Une Exposition, quelle qu'elle soit, se trouve toujours très instructive; mais elle ne doit durer qu'un nombre de jours assez limité. Par quoi pourrait-on la remplacer pour les autres jours de l'année ? Je me suis posé cette question. Voici, il me semble, comment on pourrait la résoudre en ce qui regarde l'horticulture.

Il existe déjà des jardins qui doivent être considérés comme pouvant servir de modèle et, en quelque sorte, d'exhibition permanente. D'habiles horticulteurs, par l'excellente disposition et l'agréable ornementation de ces jardins, ont fait preuve de savoir, d'imagination et de bon goût. L'allée d'arrivée, celles du pourtour, les allées secondaires, l'ingénieuse distribution des massifs, la bonne répartition des arbres et des autres végétaux d'ornement, les gracieuses ondulations des vallonnements et les perspectives agréablement ménagées, constituent autant de créations dont l'ensemble est plein d'intérêt et d'harmonie. Ces créations ont été facilitées par le judicieux emploi des ressources horticoles actuelles dont l'abondance et la variété atteignent des proportions jadis absolument inconnues de ceux qui s'occupaient du tracé, de la composition et de la culture des jardins, même aux époques où florissaient les civilisations les plus avancées.

On a ainsi réalisé, à plusieurs points de vue, de très importants progrès qui caractérisent l'époque actuelle.

Cependant ne reste-t-il plus rien à faire pour les grands et même pour les petits jardins ? Je ne le pense pas. Il y aurait peut-être un moyen assuré de rendre tous les jardins très intéressants en les rendant INSTRUCTIFS.

Ne pourrait-on pas, en se servant de petites pancartes spéciales, un peu ornementales et placées bien en vue, indiquer exactement sur les arbres d'essences diverses, sur les arbustes et sur chacun des massifs de fleurs, non seulement les noms vulgaires, spécifiques et scientifiques de tous ces végétaux, ce qui a été fait quelquefois, mais aussi l'origine des plantes et leur utilité. Ne pourrait-on pas inscrire en outre le nom de *la famille*

dont elles font partie et très sommairement la culture qu'elles exigent suivant le degré de latitude de la contrée où s'accomplit leur végétation ? Au besoin l'industrie se chargerait de préparer et de fournir ces petites pancartes instructives plus ou moins réduites, qui pourraient s'appliquer pareillement aux plantes potagères.

Il me semble que cette idée devra être mise à profit dans l'intérêt général, s'il est reconnu que l'innovation proposée est de nature à propager la connaissance et à favoriser, aussi simplement que possible, la vulgarisation des plantes.

J'arrive à l'objet principal du rapport, l'indication des récompenses attribuées aux exposants par les jurys des fleurs et de l'industrie. Je ferai connaître ensuite les récompenses allouées directement par la Société, sur les rapports de commissaires, et terminerai par la proclamation des récompenses honorifiques accordées à des ouvriers jardiniers pour de longs et loyaux services.

DÉCISIONS DU JURY DE L'HORTICULTURE

GRAND PRIX D'HONNEUR

UN VASE DE SÈVRES

Donné par M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts.

M. Albert Truffaut, horticulteur à Versailles, qui veut justifier de plus en plus les éloges que font de lui chaque année tous les rapporteurs, était inscrit cette fois dans

sept des principaux concours. Il présentait de nombreuses Azalées de l'Inde, littéralement couvertes de fleurs du plus vif et du plus brillant coloris ; des Broméliacées de choix et de séduisantes Orchidées dont la floraison, encore peu connue, est, comme on l'a vu, d'une beauté étrange et surprenante ; des *Dracæna* variés, des Palmiers choisis et d'autres belles plantes au feuillage ornemental.

Ces apports assignaient à M. Albert Truffaut la première place dans l'Exposition. Le Jury l'a constaté en remplaçant sept premiers prix attribués à M. Truffaut, lors du jugement des concours, par le grand prix d'honneur qui consiste en un vase de Sèvres donné par M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts.

PRIX D'HONNEUR

fondé par le Comité des Dames patronnesses.

Grande Médaille d'or.

Cette récompense est accordée à M. Victor Lesueur, jardinier-chef de Mme la baronne de Rothschild, à Boulogne-sur-Seine. M. Lesueur figurait dans quatre concours, et il obtenait quatre premiers prix pour de belles collections de Crotons et d'Aroïdées, et pour de nombreuses et grandes plantes de serres d'une trés belle culture.

1er *Prix des Dames patronnesses.*

Médaille d'or.

Pour sa remarquable exposition de trente plantes choisies de serre chaude, sa collection d'Azalées de l'Inde et sa collection de Broméliacées et de Palmiers, M. David, horticulteur à Versailles, avait droit à quatre premiers prix. En échange de ces récompenses, le Jury

a décerné à M. David la médaille d'or formant le premier prix des Dames patronnesses.

1er *Prix de M. le Ministre de l'Agriculture.*

Médaille d'or.

Les Rosiers fleuris exposés par M. Poirier, horticulteur à Versailles, et ses brillants *Pelargonium* à fleurs simples et à fleurs doubles lui ont valu cinq prix dont quatre premiers, pour lesquels il reçoit la première médaille d'or de M. le Ministre de l'agriculture.

2e *Prix de M. le Ministre de l'Agriculture.*

Médaille d'or.

Le jardinier-chef du grand château de Jouy-en-Josas, M. Lionnet, exposait des *Begonia rex*, des *Caladium*, des *Pelargonium zonale* et un joli lot de plantes variées de serre chaude. Tout cela lui valait quatre premiers et un second prix qui lui ont fait attribuer la médaille d'or formant la deuxième récompense due à la libéralité de M. le Ministre de l'agriculture.

1er *Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.*

Médaille d'or.

M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, l'un de vos principaux lauréats de chaque année, exposait des lots qui lui valaient trois premiers prix. Il figurait principalement pour un *Vriesia species* du Brésil de nouvelle introduction, pour des plantes marchandes en collection et pour des *Gloxinia* de choix. Ces trois récompenses sont représentées, pour M. Duval, par le don de la médaille d'or qui constitue le premier prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Prix de Mme Heine, Présidente des Dames patronnesses.

Médaille d'or.

Deux premiers prix, accordés à M. Christen, horticulteur à Versailles, pour ses jolis Rosiers nains en collection et pour ses variétés de Fusains panachés, ont été remplacés par la médaille d'or donnée par Mme Heine.

1er *Prix de Mme la baronne de Rothschild.*

Médaille d'or.

M. Doré, jardinier chez M. Hunebelle, à Fleury-Meudon, attributaire de deux premiers et d'un second prix, se trouve récompensé par la première médaille d'or de Mme la baronne de Rothschild. Il avait exposé un bel ensemble de plantes ornementales, des Broméliacées, des *Begonia,* des *Caladium* et un lot de Pensées obtenues par voie d'hybridation.

1er *Prix de la Compagnie des Chemins de fer de l'Ouest.*

Médaille d'or.

M. Fletcher, jardinier chez M. Gird, au château des Bruyères, à Sèvres, avait un beau lot de plantes de serre chaude méritant un premier prix, et deux plantes qui concouraient pour la belle culture et obtenaient un second prix.

Ces deux récompenses ont été remplacées par le Jury, qui a attribué à M. Fletcher la première médaille d'or de la Compagnie des chemins de fer de l'Ouest.

Prix de la Ville de Versailles.

Médaille d'or.

M. Rothberg, jardinier chez M. Marco del Pont, à Saint-Cloud, est récompensé de son très beau lot de

légumes de primeur et de la saison par la médaille d'or de la ville de Versailles.

2e Prix de Mme la baronne de Rothschild.

Médaille d'or.

M. Moser, horticulteur à Versailles, était seul exposant pour des Rhododendrons encore en fleurs et des Azalées de plein air. Il avait un lot de plantes fleuries variées, telles que : *Azalea amœna* et *Ledum buccifolium*. Les deux premiers prix, attribués à ces apports, ont été échangés contre la médaille d'or formant le deuxième prix offert par Mme la baronne de Rothschild.

2e Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Médaille d'or.

Ce prix est accordé à M. Girardin-Collas, horticulteur-cultivateur à Argenteuil, pour ses grosses Asperges en bottes et en pieds.

3e Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Médaille d'or.

M. Vallerand, horticulteur à Bois-Colombes, obtient cette récompense pour sa belle collection de *Gloxinia*.

3e Prix des Dames patronnesses.

Médaille de vermeil.

C'est M. Dubois, jardinier chez M. Denevers, à Versailles, qui remporte ce prix en remplacement de deux premiers et de deux seconds obtenus d'abord pour un *Alsophila australis* et des lots d'ensemble de plantes variées de serre comprenant des *Begonia rex* et des *Coleus*.

Prix de Mme Lusson, Dame patronnesse.

Grande Médaille d'argent.

En échange d'un premier, d'un second et d'un quatrième prix, M. Thomas, horticulteur à Versailles, a droit à la grande médaille d'argent donnée par Mme Lusson, pour du Réséda pyramidal à grandes fleurs et pour des *Begonia*, des *Coleus*, des *Petunia* variés et des *Pelargonium* aussi à grandes fleurs.

4e *Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.*

Médaille d'argent.

Les deux prix, dont un premier, remportés par M. Pigier, horticulteur à Versailles, sont remplacés, pour lui, par le don de la médaille d'argent qui forme le quatrième prix du Conseil général. M. Pigier exposait quelques plantes en mélange destinées à l'approvisionnement des marchés, et des plantes à feuillage ornemental.

Médailles données par la Société.

La liste des récompenses exceptionnelles se trouvant ainsi complètement reproduite, il reste à appeler les lauréats qui ont à recevoir les médailles de diverses classes accordées au nom de la Société.

Voici, dans l'ordre des concours, quels sont ces lauréats :

M. Gillard, horticulteur à Boulogne-sur-Seine, 2e prix pour des Chrysanthèmes Comtesse de Chambord.

M. Piot, amateur à Versailles, 3e prix pour un *Araucaria excelsa.*

M. Cogneau, jardinier chez M. Cavaroc, à Bièvres, 1er prix pour des *Begonia rex*, et 3e prix pour un lot de Pensées.

M. Falaise aîné, horticulteur à Billancourt, 1er prix pour son beau lot de Pensées à grandes fleurs.

M. Mondain, horticulteur à Versailles, 1er prix pour des Pensées dites Parisiennes ; et Mlle Mondain, fille de cet horticulteur, 2e prix pour bouquets à la main.

M. Asset, horticulteur à Sèvres, 2e prix pour des Pensées masquées et 2e prix pour des légumes.

M. Gaudet, pépiniériste à Louveciennes, 2e prix pour des arbres fruitiers formés.

M. Véron, jardinier chez M. Textoris, à Bièvres, 2e prix pour légumes de la saison.

M. Pierret, jardinier chez Mme André, à Versailles, 1er prix pour légumes variés, et 3e prix pour Fraisiers en pots.

M. Henri Rabourdin, agriculteur à Villacoublay, 1er prix pour Poireaux *gros-court* de Rouen.

M. Lecouteulx, horticulteur a Igny, 2e prix pour ses *Pelargonium.*

L'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, à Villepreux (M. Guillaume, directeur), 2e prix, à titre d'encouragement, pour un ensemble de plantes variées, dont quelques-unes destinées à la mosaïculture.

M. Thureau, cultivateur à Garches, 4e prix pour deux variétés de Lilas en fleurs coupées.

Comme on a pu le remarquer en entendant le compte rendu des opérations du Jury de l'horticulture, les serres

des châteaux voisins de Versailles étaient largement représentées à l'Exposition de 1883. Le Jury, auquel cette circonstance intéressante ne pouvait échapper, m'a chargé d'adresser toutes ses félicitations aux propriétaires de ces châteaux : Mme la baronne de Rothschild, M. Arthur Mallet, M. Textoris, M. Cirod et M. Marco del Pont.

Ces félicitations s'appliquent aussi aux autres propriétaires-amateurs : Mme André, MM. Cavaroc, Hunebelle, Piot et Denevers.

DÉCISIONS DU JURY

Des Objets d'art et d'Industrie horticoles.

Le Jury spécial, constitué pour examiner les objets d'art et d'industrie horticoles, a décerné les récompenses dont voici l'énumération :

Grande Médaille de vermeil.

M. Michaux, constructeur à Asnières, pour spécimen de serre à double vitrage d'un travail très soigné et d'un prix modéré ; à cette serre, M. Michaux a appliqué un mode d'aération des plus ingénieux.

Médaille de vermeil.

M. Petit-Flamey, constructeur à Versailles, pour une pompe à air comprimé servant à arroser et à vaporiser.

Médaille d'argent de 1re classe.

M. Emonin, ingénieur à Paris, pour trépieds d'arrosage avec protecteur, palette tournante et régulateur.

Médaille d'argent de 2e classe.

M. Couturier, opticien à Versailles, pour des instruments de météorologie appliqués à l'horticulture, et particulièrement pour un thermométrographe. Le Jury a remarqué le bon goût qu'apporte M. Couturier dans l'arrangement de l'ensemble de ses expositions.

Médailles d'argent de 3e classe.

M. Anfroy, fabricant de claies à Andilly, pour son kiosque à claies mobiles.

M. Brienne, fabricant à Versailles, pour ses arrosoirs avec pomme à vis et à bec mobile.

L'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, à Villepreux (M. Guillaume, directeur), pour la bonne fabrication de pièces de vannerie horticole.

Mentions honorables.

M. Dudon-Mahon, constructeur à Soissons, pour son tonneau d'arrosage ascenseur.

MM. Berthod et Picot, fabricants à Paris, pour l'emploi de fleurs naturelles séchées et teintes.

M. Carue, fabricant cordier à Paris, pour son gymnase portatif de jardin.

M. Ballée, fabricant de coutellerie horticole à Paris, pour ses sécateurs à prix modérés.

M. Martel, opticien à Versailles, pour l'ensemble de son exposition d'instruments de météorologie appliqués à l'horticulture.

Le Jury a renvoyé à l'examen de commissions spéciales les appareils de chauffage exposés par MM. Mirande, de Saint-Germain-en-Laye; de Vendeuvre, d'Asnières, et Mathian, de Lyon, ainsi que les étiquettes pour arbustes présentées par M. Couvreux, imprimeur à Nogent (Haute-Marne), et l'appareil pour faire fondre le givre et détruire les insectes, exposé par M. Lefébure, jardinier au Mesnil-le-Roi.

MM. Roubinet frères, négociants à Versailles, avaient des meubles de jardin, des sécateurs, des étiquettes en zinc avec encre inaltérable et de la quincaillerie horticole. Ces objets, très bien présentés, se trouvaient hors concours, parce que M. Albert Roubinet était membre du Jury. Des éloges sont adressés à MM. Roubinet frères pour l'ensemble de leur belle exposition.

Récompenses accordées par la Société

SUR RAPPORTS DE COMMISSIONS SPÉCIALES.

Médailles d'argent de 1re classe.

Ont droit à des médailles de 1re classe :

M. Poirier, horticulteur à Versailles, pour ses cultures de *Pelargonium zonale*. — M. Truffaut père, rapporteur.

M. Perthuis, jardinier-chef au château de Ville-d'Avray, pour le parfait entretien des jardins confiés à ses soins. — M. Duru fils, rapporteur.

M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, pour ses cultures de *Begonia* tubéreux et de *Cyclamen*. — M. Houlet, rapporteur.

M. Charles Baltet, horticulteur à Troyes, pour la publication de la seconde édition de son traité de *l'Art de greffer*. — M. Pavard, rapporteur.

M. Lacroix, jardinier, chez madame Horson, à Versailles, pour ses *Coleus* de semis. — M. Puteaux, rapporteur.

M. Richard, inspecteur du service des eaux à Versailles, pour une girouette perfectionnée d'une très grande sensibilité, à cadran intérieur destiné à indiquer exactement, même durant la nuit, la direction du vent. — M. Meyer, rapporteur.

M. Hubert, entrepreneur de la menuiserie des serres, à Versailles, pour la disposition avantageuse des serres par lui construites dans le nouvel établissement de M. Léon Duval, horticulteur à Versailles. — M. Pounot, rapporteur.

Médailles d'or du Conseil général de Seine-et-Oise.

MM. Couturier et Robert, horticulteurs à Chatou, ont obtenu l'une des médailles d'or données par le Conseil général, pour leurs belles cultures de *Begonia* tubéreux de semis. — M. Léon Duval, rapporteur.

Enfin, l'un de nos collègues les plus habiles dans la culture des fleurs, M. Barré, jardinier-chef de M. Worth, à Suresnes, avait aussi obtenu une médaille d'or prove-

nant de celles données par le Conseil général. Depuis la date du rapport justement élogieux fait par M. Chevallier sur les cultures qui étaient confiées aux bons soins de M. Barré, la Société a eu la douleur de perdre ce jardinier expérimenté, auquel nous devions la partie du calendrier horticole récemment publié portant pour titre : « Plantes d'ornement de pleine terre. »

La médaille d'or, méritée par notre regretté collègue, sera remise à sa veuve.

Récompenses pour longs et honorables services dans la même maison

Les Dames patronnesses s'occupent, avec une vive sollicitude, des ouvriers de l'horticulture; plusieurs d'entre elles les visitent lorsqu'ils sont malades et leur apportent ou leur font donner les secours nécessaires comme le faisait remarquer notre très honorable Président.

C'est aussi aux Dames patronnesses que sont dues les médailles honorifiques accordées chaque année par la Société aux vieux jardiniers signalés comme ayant de longs et loyaux services dans une même maison. En 1883, deux jardiniers ont été présentés pour recevoir cette distinction.

Magloire Martin, né le 28 octobre 1832, est jardinier depuis vingt-deux ans chez M. Gauthier, de Clagny, dont il a sauvegardé la propriété pendant l'invasion étrangère. M. Gauthier atteste le dévouement, le zèle et la fidélité de son jardinier auquel la Société décerne une médaille d'argent de 2e classe.

En 1875, une médaille d'argent de 1re classe avait été accordée à Hilaire-Pierre Denier, né le 28 août 1799, employé en qualité de jardinier au Lycée de Versailles depuis l'année 1845. Actuellement M. Denier compte trente-huit ans de bons et loyaux services au Lycée. Sa conduite, sous tous les rapports, a toujours été exemplaire; il remplit très consciencieusement son devoir. M. Denier a droit, cette fois, à la médaille de vermeil; par un vote unanime la Société lui a accordé cette distinction honorifique.

Mesdames, Messieurs,

Je trouve un usage établi. Lorsqu'il arrive à la fin de son long travail, le rapporteur doit parler un peu de lui-même, ce qui, d'ailleurs, n'est pas très facile. Permettez-moi de délaisser cet usage et de supprimer ainsi toute mention personnelle pour la remplacer, d'une manière bien autrement intéressante, par quelques mots relatifs à MM. Royer fils et Hardy.

En examinant avec soin les divers lots exposés, le jury s'est arrêté devant deux apports très remarqués auxquels le règlement des concours ne permettait pas d'attribuer des récompenses reconnues parfaitement méritées.

M. Royer fils, horticulteur à Versailles, avait présenté des Azalées de l'Inde en pleine floraison. Comme membre du jury, qui lui a adressé des éloges, M. Royer fils s'était nécessairement placé hors concours.

L'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, si bien dirigée par M. Hardy, notre cher et excellent secrétaire général, avait envoyé des Fraisiers de primeur et de petits Cerisiers en pots, couverts de fruits très nom-

breux, déjà arrivés, pour la plupart, à maturité complète.

Le jury a exprimé le regret de ne pouvoir récompenser les admirables cultures ainsi exposées.

Vous pouvez combler cette lacune en saluant de vos applaudissements le nom de M. Royer fils et le nom très vénéré du parfait directeur de notre Ecole nationale d'Horticulture.

(*L'assemblée applaudit.*)

Après la lecture de ce rapport, M. le Président de la Société s'est fait l'interprète du sentiment général en complimentant le rapporteur. M. le Président s'est ensuite exprimé en ces termes : M. Victor Bart, malgré ses nombreuses occupations comme premier adjoint au maire et à tant d'autres titres, est toujours prêt toutes les fois qu'il s'agit de se rendre utile à la Société. J'adresse les plus vifs remerciements à notre cher collaborateur et ami M. Victor Bart.

(*Nouveaux applaudissements.*)

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Culture des Carottes comme produit d'hiver. — M. Dubarle, ancien élève de l'Ecole d'horticulture de Versailles, donne, dans le *Bulletin de la Société d'horticulture de Reims*, les indications suivantes pour obtenir des Carottes moyennes et succulentes pendant tout l'hiver et le printemps.

Il faut faire choix d'un très petit nombre de variétés, telles que Carotte rouge à châssis dite Grelot; Carotte demi-longue obtuse; on les emploie à raison de 100 à 150 grammes de graines par are.

Ces produits fournissent d'excellentes petites racines, de novembre en avril, et n'ont de rivales que les Carottes printanières cultivées sur couches et si recherchées sur nos marchés. Malgré les froids les plus intenses, les neiges les plus abondantes, ce légume peut être récolté où on l'a semé en juillet; une épaisse couche de feuilles ou de litière le préservant, dès novembre, des intempéries, permet d'aller le chercher dans un sol qui ne peut plus geler étant abrité. Il faut éviter, si l'on ne veut pas récolter des Carottes incolores et chevelues, de les cultiver à la surface d'un sol argileux trop froid ou trop fumé, mais plutôt lorsque cette surface a été remplacée par du sable ou du terreau. Il s'agit

ici d'une semence en rayons, toujours en rayons, profonds seulement de quelques centimètres, larges de 0,10 et distants entre eux de 0,15; la graine recouverte d'un peu de terreau. Lors de la levée, on doit éclaircir les plantes pour qu'elles ne se gênent pas mutuellement. On les rechausse ensuite avec la terre qui sépare les lignes afin que le collet ne verdisse pas. L'enlèvement des herbes et les mouillures sont également nécessaires. A l'approche des froids on prend soin de ne pas laisser geler la surface du sol, ce qui gercerait l'épiderme.

Nouvelle utilisation d'une vieille plante. — La vieille plante dont il s'agit, c'est l'*Evonymus radicans*.

M. Lucas, dit la *Revue horticole*, a eu l'idée d'en généraliser l'emploi non comme plante grimpante, mais comme plante *tapissante*. Des murs, où rien ne végétait à cause du manque d'air et de soleil, sont aujourd'hui littéralement tapissés d'une belle verdure et présentent un aspect des plus agréables. M. Lucas ajoute même que cette plante couvre bien mieux que le Lierre et lui est préférable, parce qu'elle se colle contre les objets et que ses feuilles, excessivement rapprochées, petites et sessiles, constituent des tapis très réguliers et très munis, sur lesquels la neige ne peut s'amasser, comme cela a lieu sur les Lierres dont les feuilles s'affaissent; de sorte qu'on est même obligé de les couper.

L'*Evonymus radicans* est, pour la garniture des murs en plein air, l'analogue des *Ficus repens* pour les serres; il est préférable à celui-ci, parce qu'il fait des tapis beaucoup plus réguliers. On ajoute encore, en faveur de l'*Evonymus radicans*, que la plante est excessivement

rustique et que jamais, elle ne souffre, même des plus grands froids.

Au lieu du type, on peut employer une des nombreuses variétés qu'il a déjà produites, surtout les plus vigoureuses.

Renseignements complémentaires.

Au numéro d'avril dernier, page 87, il convient d'ajouter que pour ses Witloef ou Witloof à grosses racines, M. Sement a obtenu à Paris une médaille d'argent.

Au même numéro, page 98, il faut ajouter que la note sur la greffe des Groseilliers émanant de M. Baltet a été seulement communiquée par M. Chevallier.

C'est dans le numéro de juin que seront insérés le compte rendu présenté par M. Meyer, sur la nouvelle girouette de M. Emile Richard, et le rapport fait par M. Pounot sur les serres de M. Léon Duval.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.



SÉANCE DU 7 JUIN 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, envoyant un questionnaire relatif à l'observation des coups de foudre. Conformément à l'avis de M. le colonel Meinadier, ce questionnaire sera renvoyé à M. le docteur Bérigny, président de la Commission météorologique du département.

Une lettre de madame veuve Guilbert, inventeur de l'insecticide fertilisant connu sous le nom de *Régénérateur Guilbert*. Pour expérimenter cet insecticide, M. le Président nomme MM. Rouland, David, Briot, Truffaut, Joseph Poirier et Chevallier.

Une lettre de M. Duru père, par laquelle notre collègue demande qu'une Commission vienne visiter la collection de Pélargonium qu'il cultive dans la propriété de M. Chaumeau, au Vésinet. M. le Président nomme pour composer cette Commission MM. Auguste Poirier,

Nolard, Lemerre, Libouré-Marie, Béraud, Glimpier, Laloy, Debraisne, Tainturier et Dassy.

Une lettre de M. le Président de la Société centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure, annonçant une Exposition spéciale de Roses à Rouen pour le 30 juin et demandant un juré spécialiste.

Une lettre du Secrétaire général de la Société horticole rosiériste de Brie-Comte-Robert et Grisy-Suisnes, annonçant une Exposition à Brie-Comte-Robert, pour le samedi 7 juillet et demandant un juré. — M. le Président désigne M. Nolard.

Une lettre du Secrétaire de la Compagnie continentale d'horticulture de Gand, envoyant plusieurs exemplaires de divers Catalogues.

Communications.

M. le colonel Meinadier fait hommage à la Société d'une brochure dont il est l'auteur, et portant pour titre : *L'Invasion phylloxérique en France;* lecture faite en 1877 au Congrès scientifique de Versailles. — M. le Président le remercie au nom de la Société.

M. le colonel Meinadier, continuant à avoir la parole, analyse un Mémoire de M. le docteur Maudon sur un traitement antiphylloxérique par l'absorption de l'eau phénolée. Ce procédé n'a pas donné de résultats sérieux et ne saurait être recommandé.

La parole est à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire-adjoint lit une note sur l'Orme, dans laquelle, tout en présentant l'historique de ce bel arbre, il en fait ressortir la grande valeur pour la plantation des avenues et des promenades de ville et pour plusieurs industries auxquelles l'Orme fournit un bois précieux. —

M. le Président adresse à M. Victor Bart les vifs remerciements de la Société.

A propos de cette communication, M. Albert Truffaut rappelle que la Société avait nommé une Commission chargée de donner son avis sur la replantation des avenues de la ville. D'après M. Truffaut, la Commission s'était trompée en conseillant de replanter à neuf les avenues par une autre essence que par l'Orme, sous le prétexte que le sol était épuisé par ce dernier arbre. En fait, tous les Ormes qui ont été replantés par deux, trois ou quatre à la fois, végètent bien et donnent de bons résultats depuis quelques années.

M. Chevallier dit que M. Bertin père était d'avis qu'on replantât les avenues en Ormes en renouvelant la terre.

M. Delorme prétend qu'on n'a pas besoin de renouveler la terre, les racines s'étendant au loin, elle n'est pas épuisée à la base de l'arbre, il suffit de la laisser reposer. M. Hardy ne peut admettre cette assertion, la terre, à la base de l'arbre, est tout autant épuisée, si ce n'est plus, qu'à l'extrémité des racines; assurément, c'est par cette extrémité que les arbres absorbent dans le sol les éléments nécessaires à leur développement, mais avant de s'étendre au loin, ils ont épuisé le sol voisin du pied des arbres, et cela d'autant plus que dans leur jeunesse les arbres sont généralement pourvus d'un abondant chevelu à leurs racines. La nécessité de changer les terres ou tout au moins d'en apporter une certaine quantité de nouvelles, s'impose au planteur qui veut réussir une replantation d'essence semblable sur le même emplacement.

M. Truffaut père assure qu'un grand nombre d'habitants des avenues sont loin d'être passionnés pour l'Orme. Les graines sont transportées dans les apparte-

ments, ainsi que les feuilles couvertes souvent de petites larves noires. Le Platane qu'on avait proposé pour remplacer l'Orme eût été préférable.

M. Chevallier lit une note sur le Pommier : *Reinette du Canada*, dont il fait l'historique au point de vue de l'origine de cet arbre fruitier.

Il lit aussi un article de la *Revue horticole*, dans lequel M. Carrière, auteur de l'article, indique la véritable origine du *Rosier Manetti*, obtenu par notre vénéré Vice-Président, M. Bertin père. — M. le Président remercie M. Chevallier de ces deux utiles communications.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

L'Orme.

L'Orme, *Ulmus*, appartient à la famille des Ulmacées à laquelle il a donné son nom et dont il forme le principal genre. Ce genre se compose d'arbres et d'arbrisseaux répandus dans les parties tempérées de l'hémisphère boréal.

Tournefort, le célèbre botaniste français, avait établi *le genre Orme*. Le grand naturaliste Linné et, après lui, tous les botanistes, maintenaient ce genre. Mais M. Edouard Spach, de Strasbourg, dans son ouvrage publié en 1835-37 et intitulé : *Suites à Buffon*, a proposé de former aux dépens du genre Orme, le genre *Microptelea* pour l'Ulmus parvifolia ou Chinensis (Orme qui gèle à dix degrés de froid), et de subdiviser en deux sous-genres tous les autres Ormes.

Parmi les Ormes, celui le plus généralement connu est l'*Ulmus campestris* que les anciens Romains plantaient dans le midi de l'Italie pour servir à appuyer et à soutenir la Vigne, comme cela se pratique encore actuellement dans l'ex-royaume de Naples.

En France, vers le milieu du XVI[e] siècle, on commença à planter des Ormes en allées et sur les promenades ; mais c'est à partir du règne de Henri IV que les plantations d'Ormes prirent une très grande extension.

Sully favorisa beaucoup ces plantations pour se conformer aux désirs du Roi, qui voulait les étendre à toutes les grandes routes du royaume.

L'Orme champêtre est un très bel arbre de première grandeur. Son tronc droit, élevé, se trouve solidement maintenu par des racines latérales qui s'étendent au loin dans le sol. Cet arbre porte un feuillage abondant, dont l'aspect est très agréable. Pour les grandes et larges avenues, l'*Ulmus campestris* forme un splendide ornement. Comme arbre d'alignement, l'Orme parvenu à toute sa croissance constitue une admirable décoration végétale (1).

Cet arbre présente encore d'autres avantages ; il se prête très bien à la taille et à tous les élagages. Son bois est utilisé par les charrons, les charpentiers, les menuisiers et les ébénistes. Il sert aussi pour les constructions navales, parce qu'on a reconnu qu'il est doué de la propriété de se conserver longtemps dans l'eau. Avec le bois provenant de l'Orme, les charrons font principalement des brancards, des moyeux de roues et des vis de pressoir. Sur le tronc des Ormes, il se développe quelquefois des exostoses ou loupes qui acquièrent une grande dureté ; elles sont très recherchées dans l'ébénisterie à cause des figures variées résultant de la disposition contournée de leurs fibres.

Dans quelques parties de l'Italie et de la France, les feuilles de l'Orme sont utilisées pour la nourriture du bétail.

On possède maintenant un assez grand nombre de variétés de l'*Ulmus campestris*. Elles se distinguent sur-

(1) A Versailles, on peut vérifier cette assertion en comparant les belles et pittoresques rangées d'Ormes de l'avenue de Paris aux rangées de Platanes qui servent à décorer la partie basse du Parc.

tout par la forme et la dimension des feuilles (1), par la teinte ou la panachure du feuillage (2), et par la disposition et la texture du bois (3).

La plus remarquable des variétés de l'*Ulmus campestris* est celle à écorce subéreuse ou Orme-Liège.

Dans les autres espèces d'Ormes on compte : l'Orme à corymbes, *Ulmus effusa*, aux bourgeons allongés, aigus, verdâtres, dont les feuilles, garnies en dessous d'un duvet mou, se développent deux ou trois semaines plus tôt que celles de l'Orme champêtre, et l'Orme d'Amérique, *Ulmus Americana*, introduit en Angleterre vers l'année 1752. Il existe à Trianon quelques Ormes d'Amérique provenus de graines envoyées au commencement de ce siècle par le botaniste-voyageur André Michaux, qui était né à Satory, près Versailles, en 1746. Leur bois se trouve inférieur en qualité à celui de l'Orme champêtre d'Europe ; ils se font remarquer par la beauté et le brillant de leur feuillage.

La nouvelle Girouette inventée par M. Émile Richard.

M. MEYER, RAPPORTEUR.

Une Commission, composée de MM. d'Amonville, Bernard, Coudret, Constant Fontaine, Germain, Meyer et

(1) U. C. à feuilles étroites, à larges feuilles, à feuilles aiguës, à feuilles concaves.

(2) U. C. à feuillage d'un vert clair et à feuillage panaché.

(3) U. C. tortillard ou à moyeux ; U. C. à branches grêles, variété élégante et remarquable par ses feuilles étroites, par ses branches longues et minces très nombreuses et pour la plupart pendantes.

Rémond, a été chargée par la Société de l'examen d'une nouvelle girouette inventée par M. Emile Richard, inspecteur du service des eaux de la ville de Versailles.

Cette Commission s'est réunie le 1er mai 1883 chez M. Richard; étaient présents MM. d'Amonville, Bernard, Coudret, Meyer, Rémond; — absents MM. Constant Fontaine et Germain empêchés.

Après avoir examiné en détail l'appareil nouveau que l'inventeur avait fait disposer chez lui et dont il a développé le système devant la Commission, cette dernière s'est rendue, en compagnie de M. Richard, aux réservoirs de la butte Montbauron où un semblable appareil, installé sur un bâtiment du service des eaux, fonctionne depuis un certain temps.

Le but que se proposait M. Richard était de construire une girouette permettant d'observer, la nuit comme le jour, la direction du vent, de donner à cette girouette un degré de sensibilité suffisant en atténuant autant que possible les résistances dues au frottement, d'écarter les causes de détérioration dues tant à l'eau de pluie qu'à l'eau de condensation pouvant se produire à l'intérieur du mécanisme, d'assurer le parallélisme des mouvements de la girouette établie au sommet d'un édifice avec ceux de l'aiguille d'un cadran fixé au plafond d'un étage quelconque de cet édifice, et enfin de donner à la partie mobile de l'appareil, sans nuire à la solidité, un poids aussi réduit que possible et indépendant de la distance qui sépare la girouette proprement dite de l'aiguille d'observation.

Le système présenté par M. Richard, et au moyen duquel il a résolu le problème qu'il s'était posé, est le suivant : il a déjà été exposé dans une note communiquée à la Société météorologique de France, par

M. Léon Teisserenc de Bort (1), ainsi que dans un article du journal *la Nature* (2), de M. Gaston Tissandier. Ce système se compose d'une partie fixe et d'une partie mobile.

La partie fixe est un tube en fer creux terminé vers l'extrémité inférieure par des pattes en fer doux se courbant à volonté; l'armature est masquée par un socle en zinc, qu'on soude au tube après le montage de l'appareil et le raccord de toiture. Le haut du tube est en cuivre alésé tourné; il porte une embase sur laquelle repose une plate-forme en bronze dont le profil présente deux surfaces inclinées vers l'extérieur et séparées par un palier horizontal; cette disposition empêche le séjour de l'eau de condensation et assure le fonctionnement en toutes saisons. Sur le palier de cette plate-forme se meuvent trois billes en cristal d'un même diamètre maintenues et guidées par un disque horizontal évidé et mobile autour du tube fixe pris comme pivot.

La partie mobile destinée à recevoir l'action du vent et à en indiquer la direction comprend : 1° un tube creux en zinc muni à sa partie inférieure et dans son milieu de bagues en cuivre rond ou laiton ; ce tube pénètre jusqu'à une certaine hauteur dans la tige de la partie fixe qui lui sert de guide; 2° un disque en bronze isolé de l'extérieur par un ornement en zinc en forme de cloche; ce disque est fixé au tube de zinc et repose sur les billes; 3° plus haut le drapeau et la flèche bien équilibrés de la girouette; 4° enfin au sommet ce même tube est recouvert par un chapeau sphérique monté à baïonnette, un gros laiton percé d'un trou sert de point d'attache pour le fil de transmission.

(1) *Annuaire de la Société météorologique de France,* avril 1882.
(2) *La Nature,* n° du 9 septembre 1882.

La mobilité est assurée par le roulement des billes, par la rotation du disque qui les guide ou par le glissement à la surface de ces billes. Le poids de la partie mobile est d'environ 2 kil. 500; des pattes en cuivre rouge légèrement rabattues au-dessous de la plate-forme fixe empêchent que les vents violents ne démontent l'appareil. La transmission se fait au moyen d'un fil de laiton ou de fer galvanisé parfaitement tendu et fixé dans le haut de la girouette. Après avoir traversé autant d'étages qu'il est nécessaire, ce fil se termine à l'intérieur du cabinet d'observation, par une tige en cuivre portant l'aiguille horizontale qui parcourt les degrés d'un cadran disposé en rose des vents. La traversée des planchers s'effectue à l'aide de petits tubes en zinc; dans les salles, le fil est protégé par des tubes en fer maintenus par des brides.

L'appareil de M. Richard est construit avec un grand soin; les éléments qui constituent le mode de rotation traités en quelque sorte comme les organes d'un instrument de précision, expliquent son prix relativement élevé; il coûte 180 francs, non compris les frais d'installation variables suivant les locaux. Cet appareil fonctionne dans plusieurs stations météorologiques établies par le Service des eaux de Versailles, disposé pour assurer la régularité des observations dans ces stations, ses conditions de bon fonctionnement et de durée en propageront, sans doute, l'usage. Tout progrès accompli dans la pratique des études météorologiques devant profiter à l'horticulture, la Commission propose à la Société d'accorder une récompense à M. Emile Richard.

Les serres construites par M. Hubert dans l'établissement de M. Léon Duval, horticulteur à Versailles.

M. POUNOT, RAPPORTEUR.

La Commission chargée d'examiner les serres en bois construites par M. Hubert chez M. Duval, horticulteur à Versailles, rue de l'Ermitage, 8, s'est réunie le 24 avril. Etaient présents : MM. Truffaut père et fils, Royer-Duval, Pigier, Puteaux, Vorsler, Houlet et Pounot. Ont été désignés comme président, M. Truffaut père, et comme rapporteur, M. Pounot.

Nous allons essayer de rendre compte de la visite que nous avons faite dans le vaste établissement que notre collègue, M. Duval, est en train d'installer.

Il convient de dire d'abord que, malgré les justes éloges que nous avons à décerner à M. Hubert, les intelligentes et pratiques instructions à lui données par M. Duval, entrent pour une juste part dans le résultat obtenu.

Les serres construites par M. Hubert sont au nombre de onze, dont dix de chacune $24^{m},50$ de longueur sur $3^{m},40$ de largeur. La grande serre, ayant un pavillon central, mesure 85 mètres de longueur sur $4^{m},50$ de largeur. Elle a une bâche en avant, dans toute la longueur, sur une largeur de $2^{m},80$.

La surface totale du terrain occupé par les serres en bois construites par M. Hubert est donc d'environ 1,500 mètres.

Les dix premières serres, placées à la suite les unes des autres, sont séparées par un vide clos par les murs supportant la couverture et dont M. Hubert a su tirer parti, comme nous le dirons plus loin.

Cette couverture en bois est aussi simple que pratique. Elle se compose de deux sablières et d'un faîtage en sapin de huit centimètres carrés, sur lesquels sont placés des petits bois ou chevrons de 34 millimètres d'épaisseur sur 55 millimètres de largeur, portant une entaille à chaque extrémité, suivant la coupe du faîtage et des sablières, de telle sorte que ces chevrons soutiennent tout le faîtage et l'empêchent de fléchir, en même temps qu'ils sont buttés par les sablières. Le système est donc des plus simples.

Les pignons sont fermés, dans le bas, par un mur en briques au milieu duquel se trouve une porte vitrée dans le haut, comme le reste des pignons.

Les eaux pluviales sont reçues par le chemin réservé entre deux serres, lequel se compose de deux planches goudronnées. Ces eaux arrivent dans un tuyau, descendant à l'intérieur, et sont conduites, à volonté, ou dans un réservoir en ciment placé à l'intérieur des serres, ou dans un tuyau qui les mène au dehors. Pour cela, le tuyau de zinc qui reçoit les eaux est mobile, c'est-à-dire qu'au moyen de crochets circulaires adaptés à la partie supérieure de ce tuyau et glissant sur une bague en zinc ajoutée au moignon, on tourne le tuyau de manière à faire tomber l'eau dans le réservoir ou dans le conduit qui la mène au dehors.

Les murs en briques séparant les serres sont très minces, mais ils sont maintenus par les tréteaux supportant les bâches. Ces tréteaux, en fer à T et fer cornière, sont très ingénieusement combinés et supportent

en même temps les chemins ou chéneaux entre les serres, les bâches à l'intérieur et les tuyaux de chauffage en fonte.

Nous avons également remarqué un nouveau système de châssis d'aération extrêmement simple.

Ce châssis s'ouvre au moyen d'une petite tringle fixée sur un axe par un boulon placé sur un des chevrons recevant le châssis. Une des extrémités de la tringle glisse en tournant sur le châssis et permet d'en régler l'ouverture.

Ce châssis, très commode et très simple, réalise en même temps une notable économie, puisqu'il ne coûte que 3 fr. 50.

De plus, M. Hubert a imaginé un deuxième moyen d'aération dont le résultat reste à apprécier. Par une ouverture à l'extérieur, dans le mur au-dessous du chemin séparant les serres, et fermée par une porte en fer, l'air pénètre dans le couloir entre les serres et sort par des ouvertures pratiquées dans les cloisons en briques sous les bâches.

Dans l'une de ces serres, nous avons également remarqué des châssis en bois aussi simples que commodes. Ils se composent d'un encadrement dont trois des côtés sont rainés pour recevoir les verres, lesquels sont tout simplement arrêtés, dans le bas, par deux petites cales placées dans les rainures. On peut ainsi changer les verres très facilement. La traverse du bas est munie d'un piton qui sert à lever les châssis. Ils sont maintenus ouverts par des crochets glissant sur une petite tringle en fer fixée sur les chevrons.

La grande serre adossée est couverte en appentis avec un chemin au-dessus et un chéneau en bas. Elle a, comme nous l'avons dit plus haut, 85 mètres de lon-

gueur sur $4^{m},50$ de largeur. Pareillement construite en bois, elle se compose d'un pavillon central réservé aux plantes de grande taille et de deux ailes dans lesquelles sont construites des bâches dans toute la longueur.

Le mode de construction de cette grande serre est semblable à celui des serres que nous venons de décrire. Les bois sont nécessairement plus forts. Les chevrons ou petits bois sont en sapin de 34 millimètres d'épaisseur sur 80 millimètres de hauteur, avec une panne soulagée par des petits montants en fer rond, placés au milieu des bâches.

La construction de cette grande serre coûte 5 fr. 50 le mètre superficiel pour la menuiserie.

Quant aux bâches placées en avant de la grande serre, M. Hubert les a construites également en bois, mais il a espacé ses chevrons suivant la grandeur des châssis qui sont en fer.

En résumé, la Commission reconnaît que le mode de construction adopté par M. Hubert convient surtout aux établissements d'horticulture, à cause de sa simplicité et de la modicité du prix, puisqu'il permet de réaliser une économie de moitié à l'horticulteur qui voudrait construire en fer la même surface de serres.

En conséquence, la Commission est d'avis que la Société d'horticulture peut décerner à M. Hubert une de ses récompenses.

La Reinette du Canada.

PAR M. CHEVALLIER.

Les pomologistes sont très divisés sur la question d'origine et de dénomination de la Pomme *Reinette du Canada;* les uns la nomment ainsi que nous venons de l'écrire et croient à son origine américaine; d'autres écrivent Reinette *de* Canada, sans bien expliquer la raison de cette différence tout en la disant originaire de Normandie; d'autres enfin, comme Duhamel, rapportent qu'elle nous vient d'Angleterre, bien que les auteurs anglais ne l'aient jamais revendiquée.

Nous avons toujours pensé que cette belle Pomme était d'origine américaine, comme plusieurs autres bonnes variétés, et avait été rapportée du Canada au commencement du siècle dernier, lorsque la France possédait cette vaste contrée de l'Amérique septentrionale.

Des faits signalés récemment viennent confirmer nos appréciations d'une manière qui paraît certaine.

Un voyageur botaniste français, M. J. Lachaume, a écrit à la *Revue horticole* « qu'en faisant des parties de chasse dans l'Etat de New-York, il a rencontré dans les bois, croissant à l'état sauvage, quelques variétés de Pommiers cultivés en Europe, entre autres la *Reinette du Canada* d'une grosseur énorme, la *Calville rouge* ainsi que la *Reinette grise.* » Il ajoute : « Comme à l'époque où je les vis, les bois où se trouvaient ces arbres étaient encore vierges et impénétrables, il est impossible que quelqu'un en ait apporté là les graines; mais

comme l'Etat de New-York n'est pas très éloigné du Canada, *où ces mêmes variétés se rencontrent également à l'état sauvage*, on doit admettre qu'elles proviennent de cette dernière localité ou que ces fruits poussent spontanément dans les deux endroits. »

L'attestation ainsi donnée vient de décider un point non encore suffisamment éclairci. Nous croyons qu'il ne peut plus y avoir maintenant de divergences, et que l'on doit appeler cette excellente Pomme, bien connue des amateurs et des gourmets, *Reinette du Canada*, ainsi que l'a nommée, avec raison, le Congrès pomologique de France.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Origine véritable du Rosier Manetti. — Nous croyons devoir reproduire un article de la *Revue horticole* émanant de la plume de M. Carrière. Cet article est d'autant plus intéressant pour tous nos collègues, qu'il indique la véritable origine du *Rosier Manetti*, obtenu par notre vénéré Vice-Président, M. Bertin père, circonstance qui était restée presque inconnue.

Voici comment s'exprime M. Carrière :

« Bien que l'origine d'une plante n'ait aucun intérêt quant à l'usage pratique que l'on en fait et n'ajoute rien de plus à son mérite, il faut néanmoins reconnaître que, à certains égards, la chose n'est pas sans importance, surtout quand cette plante a un mérite réel et qu'elle est avantageuse au point de vue pratique; il est alors

équitable d'en rechercher l'auteur afin de lui rendre l'honneur auquel il a droit. »

Tel est assurément le Rosier *Manetti* qui aujourd'hui joue un rôle si important dans la multiplication des Rosiers.

Depuis longtemps déjà nous savions que c'est à M. Bertin père, de Versailles, que l'on doit ce Rosier, et plusieurs fois nous l'avons prié de nous en faire l'historique. Il vient de nous écrire la lettre suivante :

« Puisque vous persistez dans votre désir de faire connaître l'origine du Rosier *Manetti*, je vais essayer de vous satisfaire, ce qui me sera d'autant plus facile que j'en suis l'obtenteur.

« Voici exactement l'histoire de ce Rosier. Je l'ai obtenu en 1832 de graines d'un Rosier *Ile Bourbon* dont je ne puis préciser la variété ; voici pourquoi : j'avais, je ne puis me rappeler pour quelle raison, pris le parti de ne semer que des graines d'*Ile Bourbon*, ce que je fis pendant huit ou dix ans, sans rien obtenir autre chose que des Rosiers à fleurs simples dont je ne faisais aucun cas. Cependant, de mon premier semis fait en 1832, j'avais remarqué un sujet beaucoup plus vigoureux que les autres ; je le plantai à part pour le suivre jusqu'à ce qu'il eût fleuri, ce qui n'arriva qu'au bout de quelques années, pendant lesquelles j'en fis plusieurs centaines de sujets. Voulant alors les utiliser, j'en plantai une haie de 25 mètres de longueur pour abriter mes semis de Rhododendrons. Cette haie atteignit bientôt quatre mètres et même plus de hauteur, sur une épaisseur proportionnée. C'est dans cette haie que j'ai vu apparaître les premières fleurs qui, vous le savez, sont presque simples.

« *Jamais je n'ai vendu* aucun sujet de ce Rosier, mais

bien des fois *j'en ai donné*, soit à des clients, soit à des horticulteurs, qui, en voyant l'extrême vigueur de ce Rosier m'en demandaient des boutures; très souvent même je leur en donnais des sujets, par exemple à MM. Burdin, de Chambéry et de Turin, ainsi qu'à des horticulteurs de Londres, de Nantes, d'Angers, etc.

« Je me rappelle encore qu'en 1860 étant à Angers avec M. Pepin, du Jardin des Plantes de Paris, nous avons vu chez M. André Leroy des quantités considérables de ce Rosier très bien enracinées; mais ainsi que je viens de le dire, la maison Burdin, de Chambéry, en a jugé autrement que moi, et c'est sous le qualificatif de *Manetti* que, depuis, ce Rosier a fait le tour du monde.

« Voilà, mon cher collègue, quelle est la véritable origine du Rosier Manetti; vous voyez que je précise, et j'ajoute qu'elle n'est contestable sur aucun point. »

L'intérêt très grand qui se rattache à cette communication explique et justifie l'empressement que nous mettons à la reproduire.

C'est surtout au point de vue scientifique que cette communication est précieuse; elle fournit un remarquable exemple des variations de certains végétaux.

Quant au qualificatif *Manetti*, il s'explique maintenant; au lieu d'indiquer, comme tant de gens le croyaient, une origine italienne, il indique tout simplement un déguisement. Au lieu de dédier ce Rosier à l'un des leurs, MM. Burdin eussent mieux fait de le dédier à celui de qui ils le tenaient, à M. Bertin. C'est *Rosa Bertini* qu'il eût fallu dire. La science n'y aurait rien perdu, et la vérité historique aurait été sauvegardée.

L'ordre du Mérite agricole.

Un décret du 7 juillet 1883 institue en France l'ordre du Mérite agricole, destiné à récompenser les services exceptionnels rendus à l'agriculture, cette branche si importante de l'industrie nationale.

Le nouvel ordre ne comprend que mille chevaliers. La décoration consiste en une étoile à cinq rayons doubles, surmontée d'une couronne de feuilles d'olivier.

M. Bertin père, vice-président de notre Société, l'un des doyens de l'horticulture française, qui a contribué pour une part importante aux progrès horticoles accomplis depuis un demi-siècle, a été appelé à recevoir l'une des premières étoiles de l'ordre du Mérite agricole.

Il était assurément bien difficile de faire un meilleur choix pour récompenser par la croix du Mérite, un homme qui fût plus digne de recevoir une telle récompense. V. B.

Voici les principales dispositions du décret constitutif de l'ordre :

Article premier. — Il est institué un ordre du Mérite agricole, destiné à récompenser les services rendus à l'agriculture.

Art. 2. — L'ordre du Mérite agricole se compose de chevaliers.

Art. 3. — Les membres de l'ordre sont à vie.

Art. 4. — Le nombre des chevaliers est fixé à mille, sans que le chiffre de croix accordées puisse dépasser deux cents par année.

Art. 5. — Les étrangers sont admis dans l'ordre, mais ne figurent pas dans le cadre fixe.

Art. 6. — La décoration de l'ordre du Mérite agricole consiste en une étoile à cinq rayons doubles, surmontée d'une couronne de feuilles d'olivier ; le centre de l'étoile, entouré d'épis, présente d'un côté l'effigie de la République avec la date de la fondation de l'ordre ; de l'autre côté, la devise « Mérite agricole ». L'étoile, émaillée de vert, est en argent ; son diamètre est de quarante millimètres.

Art. 7. — Les chevaliers du Mérite agricole portent la décoration attachée par un ruban moiré vert, bordé d'un liseré de couleur amarante, sans rosette, sur le côté gauche de la poitrine. Le ruban peut également être porté sans la décoration.

Art. 8. — Pour être admis dans l'ordre, il faut avoir rendu des services à l'agriculture, soit dans l'exercice de la pratique agricole ou des industries qui s'y rattachent, soit dans des fonctions publiques, soit dans des missions ou par des travaux scientifiques ou des publications agricoles.

Le Rédacteur en chef, gérant :

Victor BART.

SÉANCE DU 5 JUILLET 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOURREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture annonçant qu'il accorde à la Société une subvention de 400 francs pour l'année courante;

Une lettre de M. le Président de la Société d'horticulture de Saint-Germain-en-Laye, demandant un juré pour l'Exposition qui aura lieu en cette ville le samedi 18 août. La Société charge le Bureau du soin de répondre à cette demande;

Une lettre de M. le Président de la Société centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure, priant la Société de désigner un de ses membres pour faire partie du jury de l'Exposition qui se tiendra à Dieppe le mercredi 11 juillet;

Une lettre de notre collègue, le frère Photius, priant la Société d'envoyer, pendant le présent mois, à Vaujours, la commission précédemment nommée pour exa-

miner les élèves jardiniers de l'asile-école Fénelon, et pour se rendre compte des travaux exécutés depuis sept ans dans les jardins de cet établissement;

Une lettre de M. l'abbé Lefèvre, de Nancy, rappelant qu'il a adressé à la Société, un exemplaire de son *Traité pratique d'arboriculture*, et demandant communication du rapport qui aurait pu être fait sur cet ouvrage;

Une lettre de M. Carrière, rédacteur en chef de *la Revue horticole*, adressant un exemplaire d'un livre qu'il vient de publier sur les Pommiers microcarpes ou Pommiers d'ornement et demandant à la Société de vouloir bien s'en faire rendre compte. M. le Président renvoie l'examen de cet ouvrage à M. Pavard;

Une lettre circulaire de notre collègue M. de Vendœuvre proposant un concours pour les appareils de chauffage de serres, et établissant les conditions dans lesquelles, selon lui, ce concours devrait avoir lieu;

Un programme de l'Exposition qui se tiendra à Etampes du 1er au 2 septembre.

Pour faire suite à la correspondance, il est donné lecture d'une note de notre collègue M. Aubert, horticulteur, rue du Sud, à Versailles. M. Aubert, rappelant qu'on ne peut planter de végétaux sur la voie publique, dit qu'il a su orner la façade extérieure de sa maison, en utilisant le sol intérieur de son habitation même. Un Rosier thé de la variété Céline Forestier et deux Clématites Jackmann, ont été plantés à l'intérieur de la maison en 1875; le Rosier a sa tige palissée dans un angle et vient s'étaler au dehors en traversant le mur. Les Clématites sont dans le couloir d'entrée cachées par une bande de toile; elles traversent la porte par un trou. Le Rosier et les Clématites vivent du sol intérieur qui n'a été ni amendé ni préparé pour eux.

Pour la Vigne, il n'est pas rare d'en voir qui traversent une muraille ordinaire, mais M. Aubert en a élevé une ayant une tige de 5 mètres enfermée dans l'épaisseur du plafond et qui va au dehors rejoindre le Rosier et les Clématites. M. Aubert pense que le moyen qu'il indique pourra être employé dans bien des circonstances. — Remerciements.

Présentation de plantes.

Il est déposé sur le bureau par M. Pigier, horticulteur à Versailles, des Pétunias de semis. M. le Président en renvoie l'examen à une commission composée de MM. Duru fils, Pajard, Aubert, Dassy. — M. Dassy, au nom de la commission, dit que les Pétunias ont été trouvés très jolis et demande une prime de 2e classe pour M. Pigier. Cette proposition est adoptée et la prime est remise.

Communications.

M. le colonel Meinadier a la parole et, rappelant ce qu'il a dit au sujet du procédé de destruction du phylloxera, conseillé par M. Maudon, donne lecture d'un procès-verbal d'expériences faites à l'aide de ce procédé par M. Mouillefort. Ainsi que le constate cet expérimentateur, les résultats ont été nuls ; l'eau phénolée n'a tué aucun phylloxera, tandis que le sulfo-carbonate de potassium les a tous détruits. M. le colonel Meinadier ajoute que le sulfo-carbonate a une grande énergie, mais qu'il ne faut cependant admettre l'efficacité constante de son emploi qu'avec une certaine réserve.

M. Rousseau obtient la parole ; il a essayé, pour la destruction des fourmis, l'huile lourde mélangée à l'eau ; il a eu peu de résultats. Au contraire, en employant

l'essence de térébenthine en petite quantité dans de l'eau versée sur une fourmilière, tout a été détruit : fourmis et œufs. Il a fait deux expériences sur l'emplacement de la première fourmilière détruite, il a planté des Reines-Marguerites qui végètent trés bien et le sol n'a pas été altéré dans sa nature.

M. Hardy rappelle qu'on se sert de l'essence de térébenthine contre le puceron lanigère du Pommier ; mais qu'elle fatigue l'arbre dont elle altère l'écorce. Cette substance est nuisible aux plantes vivantes. M. Rousseau répond qu'il ne l'applique pas sur les plantes, mais seulement sur les fourmilières ; dans ce cas le procédé est excellent ; au bout de cinq à six minutes toutes les fourmis ont disparu, elles sont tuées, leurs œufs sont détruits. Les Reines-Marguerites ont été plantées une dizaine de jours après, alors tout danger se trouvait évité pour leur végétation.

M. Delorme, dans une précédente séance, parlant du cinips *Quercus gallicis*, insecte qui attaque les glands du Chêne, signalait en même temps un petit hyménoptère que, par erreur, il croyait être le parasite du cinips. Il a reconnu cette erreur en voyant ce petit hyménoptère, dont il ne sait pas le nom, naître sans cinips et dans les mêmes glands.

M. Victor Bart donne lecture d'une note sur les Hydrangées. Notre dévoué bibliothécaire adjoint retrace l'historique des Hydrangées ; il fait ressortir l'importance de l'Hydrangea Hortensia et des autres Hydrangées, pour l'ornementation des jardins. — Vifs remerciements. — A propos de cette lecture, M. Pajard dit qu'il a obtenu à l'aide des sels de fer des Hortensias à fleurs bleues. Il en a présénté autrefois à la Société. Le sel employé était l'oxyde de fer.

M. Victor Bart répond que la présence de fer dans le sol n'est pas la seule cause qui provoque le bleuissement des Hortensias. Les causes sont multiples. Les explications qui en ont été données sont encore insuffisantes.

M. Dassy lit son rapport sur les Pélargonium à grandes fleurs cultivés par M. Duru père. — Les conclusions, demandant une récompense pour M. Duru, adoptées par la Société, sont renvoyées au Conseil d'administration.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Les Hydrangées.

Les arbrisseaux de l'hémisphère nord classés sous le nom d'Hydrangées forment la quatrième sous-famille des Saxifragées.

Ce sont des arbrisseaux d'une grande beauté, élégants, très florifères que l'on emploie trop rarement aujourd'hui dans les jardins.

De Candolle, dans son célèbre Prodrome du règne végétal, en décrivait 22 espèces; Walpers en a relevé 13 autres; on est arrivé ainsi au nombre de 35.

Parmi les principales espèces on distingue surtout l'*Hydrangea Hortensia*, vulgairement connu sous le seul nom d'Hortensia, très estimé comme plante d'ornement par les Chinois et les Japonais et souvent représenté sur leurs vases de porcelaine et sur leurs tapisseries. A la Chine et au Japon le nom donné à la fleur de l'Hortensia signifie « Boule fleurie ».

Vers le milieu du XVIIIe siècle, Commerson, voyageur et naturaliste, apporta en Europe des échantillons desséchés de cette plante et la fit ainsi connaître. — Commerson, qui mourut en 1773, avait dédié l'*Hydrangea Hortensia* à madame Hortense Lepaute en lui donnant d'abord le nom de Pautia, qu'il remplaça un peu plus tard par celui d'Hortensia. Ce n'était donc pas à la reine

Hortense née en 1783, que, comme on l'a si souvent répété, l'*Hydrangea Hortensia* avait été dédié.

Cette plante ornait les jardins de l'Ile-de-France, du temps de Commerson. Lorsqu'elle fut introduite vivante en Europe, on la cultivad'abord dans le célèbre Jardin botanique de Kew en Angleterre, de là elle se répandit rapidement en France, et lorsque, vers la fin du dernier siècle, le naturaliste Audebert la planta dans de la terre de Bruyère contenant en mélange un tiers de terre franche, elle y acquit ce développement et cette beauté qui la mirent alors tout à fait à la mode.

Le nom scientifique du genre Hydrangea est formé de deux mots grecs qui, en français, correspondent à : « Vase d'eau ». Lorsque l'eau manque aux Hydrangées, leurs feuilles se flétrissent très promptement, mais elles ne tardent pas à se redresser quand on leur donne la mouillure nécessaire.

On a vu des fleurs d'Hortensia se colorer en bleu au lieu de conserver leur teinte rose ordinaire. Cette circonstance a été expliquée de plusieurs manières. On avait assuré que, pour obtenir la variation du rose au bleu, il fallait se servir d'une terre ferrugineuse, ou ajouter de l'oxyde de fer à la terre ordinairement employée. On a dit aussi qu'il importait de mêler à cette terre des cendres, de l'alun ou du sel marin ; de mettre dans l'eau employée aux arrosements, soit du fumier de mouton, soit d'autres ingrédients plus ou moins bizarres. En réalité la coloration en bleu, qui se reproduit dans certaines terres, ne paraît pas encore expliquée d'une manière satisfaisante.

L'Hortensia cultivé peut acquérir un développemen relativement considérable. Le savant John Loudon, auquel on doit de nombreuses publications sur la bota-

nique et le jardinage, cite un Hortensia qui avait atteint 10 mètres de circonférence et produisait plus de mille fleurs en une seule saison.

Parmi les autres Hydrangées cultivées dans les jardins, il importe de mentionner :

L'Hydrangée arborescente pouvant s'élever à la hauteur de 2 mètres. Elle provient de la Virginie, de la Pennsylvanie et de la partie sud des autres Etats-Unis d'Amérique ; elle fut introduite en Europe vers 1736.

L'Hydrangée cotonneuse de la Caroline et des bords du fleuve Savannah, introduite en 1786 ;

L'Hydrangée à feuilles de Chêne originaire de la Floride, introduite en l'année 1803 ;

L'Hydangée du Japon dont les fleurs sont naturellement d'un rose bleuâtre ; celle à feuilles panachées et celle à involucre qui comprend une variété à fleurs doubles.

Il y a en outre l'*Hydrangea paniculata* aussi du Japon, mais à fleurs blanches, celle-là est l'une des plus rustiques du genre ; elle a produit les variétés *Floribunda* et *Grandiflora*. Cette dernière variété présente une particularité bien surprenante. Les fleurs de l'*Hydrangea grandiflora*, d'abord colorées en rose, tournent au rouge cuivré ou ferrugineux, pour passer finalement au brun verdâtre.

On comprend l'excellent parti qui pourrait être tiré de ces divers Hydrangées pour l'ornementation des jardins d'agrément.

Visite des cultures de Pelargonium à grandes fleurs de M. Duru père, au Vésinet.

M. DASSY, RAPPORTEUR.

Une commission a été chargée de se rendre chez M. Chaumeau, au Vésinet, pour examiner des Pelargonium à grandes fleurs et de fantaisie, cultivés par M. Duru et de vous faire ensuite un rapport.

Le 11 juin dernier, MM. Bercau, Couturier, Jumeau, Labouré, Laloy, Marie, Nolard, Tainturier et Dassy, se trouvaient réunis à la villa des Tilleuls ; M. Nolard fut élu président et M. Dassy chargé de la rédaction du rapport.

Conduite dans une serre mesurant 11^{m},50 de longueur sur 5 mètres de largeur, et contenant 92 Pelargonium à grandes fleurs, dont 42 fortes plantes et 50 boutures de 1882, 22 Pelargonium fantaisie et 100 semis de l'année, tant en variétés à grandes fleurs qu'en fantaisie, votre commission a été tout d'abord éblouie par les splendides coloris de toutes nuances de la magnifique collection offerte à ses regards. Plus de la moitié des plantes étaient surchargées de fleurs toutes très belles et présentaient un aspect séduisant, qui faisait regretter l'abandon dans lequel ce genre de Pelargonium est tombé depuis quelques années.

La culture de M. Duru est parfaite ; les plantes, d'une belle tenue, sont d'une telle force que la bâche du milieu de la serre, de 8 mètres sur 1^{m},40, n'en peut recevoir que 50.

Voici les noms des variétés que nous avons le plus admirées :

Variétés à grandes fleurs.

Rebecca, lilas tendre.
Patrie, rose marginée.
Comtesse Horace de Choiseul, blanc.
Nélaton, vermillon clair.
Boileau, rose foncée.
Madame Pescatore, lilas foncé.
Vicomtesse de Belleval, pourpre.
Cybèle, rose clair, cœur blanc.
Madame Thibaut, lilas clair.
Gaston Mallet, rouge extra, cèntre rose.
Madame Place, rose tendre, centre blanc.
Pescatoris, vermillon cinq macules.
Mademoiselle de Vandelle, violet foncé.
Rubens, vermillon foncé.
Madame Meunier, rose vif, centre blanc.
Gloire de Paris, rouge.
Gaston Tissandier, vermillon feu, centre blanc.
Capitaine Roykes, rouge vif, semi-double.
Colbert, violet foncé.
Beauty of Oxton, noir, bord blanc.
Belle Milanaise, blanc marginé.
Bayard, rouge.
Eugénie Laugerot, blanc.
Marie Lemoine, blanc pur, frisé.
Monsieur Michaut, rose foncé.
Chimène, rose foncé.
Madame Laferté, rose clair, centre blanc.
Bérénice, rose tendre, cinq macules.

Variétés de fantaisie.

Multiflore. — Reine des Français. — Andromède. — Cloth of Silver. — Evening Star. — Sainton Dolby. — Gaston Malet. — Lady Doroty Neuville. — La Pensée. — Ondine. — Flore Dufoy.

Quittant à regret la serre à Pelargonium, votre commission s'est rendue dans le jardin potager où elle a remarqué des Poiriers Doyenné d'hiver très habilement conduits. Ces espaliers, fort maltraités par les grands froids de 1879-80, ont été si parfaitement bien rétablis par M. Duru, qu'ils ne laissent plus rien à désirer maintenant, tant sous le rapport de la forme que sous celui de la vigueur.

Nous ne pouvons pas passer sous silence une belle culture de Fraisiers, notamment ceux de la variété Duru (des quatre-saisons) dont les fruits sont gros et abondants.

Revenant sur nos pas, nous avons remarqué sur la pelouse qui s'étend devant la maison d'habitation, laquelle est fort gracieuse, deux massifs ornés de mosaïculture, bien réussis, représentant : l'un un charmant parasol ; l'autre la forme des lettres du nom de Marie, tous deux font un grand effet, quoique ayant souffert de la surabondance des dernières pluies.

Autour de cette pelouse se trouvent des Tilleuls à feuilles argentées d'une belle végétation et dont la plupart sont enlacés par des Rosiers francs de pied couverts de fleurs.

A droite de la maison d'habitation et près d'une pièce d'eau garnie de plantes aquatiques, poussent des arbres à feuillage, des Hêtres pourpres, des *Acer Negundo* et

d'autres grands végétaux placés avec un goût parfait et s'harmonisant bien avec les arbres forestiers de l'ancien parc du Vésinet, conservés dans la propriété de M. Chaumeau.

Toutes les pelouses, très soignées, sont entourées d'arbustes variés, encadrés par des plates-bandes garnies de *Pentstemon*, de *Pelargonium zonale*, d'*Ageratum* nains et autres plantes fleuries bien dirigées.

L'ensemble du jardin présente un coup d'œil agréable qui fait reconnaître dans M. Duru un jardinier aussi intelligent qu'habile.

Après avoir adressé nos compliments à M. Duru et l'avoir encouragé à persévérer dans la culture des Pelargonium à grandes fleurs, en vue de faire remettre ces jolies plantes à la mode, les membres de la commission ont à l'unanimité émis l'avis de proposer au Conseil d'administration de la Société de décerner une récompense à M. Duru.

Notice biographique sur M. Bertin père, ancien horticulteur à Versailles.

PAR M. ERNEST MENAULT

Parmi les premiers décorés de l'ordre du Mérite agricole, nous avons eu la satisfaction de voir deux de nos compatriotes : M. Bertin père, de Versailles, M. Roullier-Arnoult, de Gambais-lès-Houdan. Nous nous proposons aujourd'hui de faire connaître l'horticulteur versaillais dont le mérite a été si justement apprécié par le ministre de l'agriculture.

M. Bertin père appartient à cette famille d'horticulteurs praticiens qui, comme les Hardy, les Rivière, les Baltet, les Lepère, sont enfants de leurs œuvres et ont dû leur notoriété à un travail persévérant, à un esprit d'observation soutenu et à un véritable amour de leur métier.

Grâce à ces qualités, M. Bertin père est devenu un des plus célèbres horticulteurs français. Tout jeune, il a embrassé la carrière horticole ; il a débuté à Ris (Seine-et-Oise), dans les jardins de Fromont, puis, son apprentissage terminé, il entra à Paris comme chef de culture chez M. Noisette, horticulteur en renom dont les pépinières étaient les mieux cultivées et les mieux organisées de l'époque.

Plus tard, en 1828, espérant se créer par lui-même une position indépendante, M. Bertin vint se fixer à Versailles, où il fonda l'établissement d'horticulture auquel son nom est resté attaché.

Doué d'une grande activité, d'une intelligence supérieure, aimant passionnément les plantes, il devint promptement un des principaux horticulteurs, non pas seulement de Versailles et du département de Seine-et-Oise, mais de la France entière : ses pépinières sont très connues même à l'étranger, parce qu'on sait quels progrès importants leur intelligent propriétaire a su y réaliser, surtout dans la multiplication des plantes, art dont il a généreusement fait connaître les procédés.

Il y a cinquante ans, les Camellias, ces plantes ligneuses de serre froide et de serre tempérée, entre autres ceux de la Nouvelle-Hollande, étaient très recherchées. Aussi, est-ce par centaines de mille que les Camellias étaient multipliés et livrés au commerce. Plus de vingt grandes serres étaient garnies de ces plantes.

Vers 1840, voulant répandre davantage parmi les amateurs le goût du Camellia, M. Bertin créa un jardin d'hiver, le premier en ce genre et qui depuis a été bien des fois imité. Il couvrait une superficie de deux mille mètres, planté de plus de cinq mille Camellias, de toutes grandeurs.

De janvier jusqu'en avril, grand nombre d'amateurs vinrent pendant de longues années visiter le jardin de M. Bertin, y admirer une floraison splendide de variétés bien choisies pour le commerce.

Tous les végétaux ligneux de terre de bruyère, et en particulier les Rhododendrons, plantes d'un si admirable effet dans les jardins, sont devenus dans l'établissement Bertin une spécialité remarquable, ils ont valu à leur heureux cultivateur les premiers prix à toutes les expositions de Paris et de Versailles. Les Rhododendrons sont cultivés par milliers chez M. Bertin qui en a

fait un commerce considérable nécessitant une culture d'un demi-hectare.

Les Conifères, si intéressants au point de vue de la plantation des grands parcs et des jardins d'agrément, comme à celui du reboisement ; les arbres et arbustes de tous genres à feuilles caduques ou à feuillage persistant occupent, chez M. Bertin, une surface de plus de dix hectares. On voit par là quelle est l'importance de ces pépinières.

Il y a environ quarante ans, la multiplication des plantes se faisait en général lentement, difficilement, elle coûtait cher ; on employait le marcottage, c'était le grand moyen. Mais il exigeait beaucoup d'années, d'espace et de terrain, pour donner un certain nombre de plantes. M. Bertin père, par des recherches constantes, par des essais fructueux, fut un des premiers qui arrivèrent à multiplier les végétaux ligneux de plein air pour le bouturage et le greffage. De là, un progrès des plus importants en horticulture. Des serres à multiplication bien conçues et surtout bien dirigées par le maître permirent à celui-ci de fournir au commerce de nombreuses plantes.

Que d'autres variétés encore d'arbres et d'arbustes obtenues par les soins éclairés de M. Bertin !

Semeur habile, il a enrichi l'horticulture de plantes qui, par leur beauté ou par leur utilité, se sont répandues dans les jardins et les pépinières, et y sont tous les jours un objet de plaisir ou de profit pour ceux qui les cultivent.

Un établissement aussi bien organisé que celui de notre compatriote devait naturellement attirer beaucoup d'élèves ; quantité de jardiniers vinrent y travailler, y acquérir des connaissances qu'on ne pouvait trouver

ailleurs, aussi se disent-ils aujourd'hui avec satisfaction élèves de M. Bertin, leur maître, qu'ils estiment et vénèrent.

C'est grâce à M. Bertin que se sont propagés les meilleurs moyens d'emballage des végétaux, si utiles pour les expéditions lointaines. C'est aussi lui qui le premier a eu l'idée d'enlever du sol de la pépinière par le mottage en place tous les arbres difficiles à la reprise, ce qui assure leur réussite.

Les jardiniers de la ville de Paris, lors des grandes plantations des promenades et des squares, vinrent étudier ce système chez M. Bertin qui ne cessait de le recommander. Combien de beaux arbres ont pu être transplantés par ce moyen sans crainte d'être perdus.

Depuis 1860, M. Bertin père est retiré des affaires, mais il se livre toujours avec ardeur et passion à la culture. Le jardin qu'il s'est réservé, d'une étendue de plus d'un hectare, est encore un champ d'expérience où l'on peut puiser d'utiles enseignements. Aussi M. Bertin père est-il un des praticiens les plus considérés et les plus estimés de l'horticulture française.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.



SÉANCE DU 2 AOUT 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOURRUILLE.

M. Bertin père.

Au début de la séance, M. le Président prend la parole, et, rappelant la distinction dont notre vénéré vice-président, M. Bertin père, vient d'être l'objet par sa nomination de chevalier du Mérite agricole, il félicite M. Bertin de la récompense qu'il a obtenue. Les nombreux services rendus à l'horticulture par M. Bertin père, ajoute M. le Président, lui ont acquis depuis longtemps la considération et l'estime de tous ses collègues. Il est heureux de le voir aujourd'hui compris parmi les premières personnes auxquelles la décoration du Mérite agricole a été accordée. Toute l'Horticulture, et la Société de Seine-et-Oise en particulier, ont applaudi à cette haute récompense. M. le Président est donc sûr d'être l'interprète de tous ses collègues en adressant à M. Bertin père, tant en son nom qu'en celui de la Société, les plus vives et les plus sincères félicitations. Les

14

paroles de M. le Président sont couvertes par les applaudissements unanimes et répétés de l'assemblée.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de la Société Nantaise d'horticulture informant qu'elle ouvrira, le 27 septembre, une Exposition, et priant notre Société de déléguer un de ses membres pour faire partie du jury.

Une lettre de notre collègue M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, demandant une Commission pour visiter ses cultures et l'organisation de son établissement, rue de l'Ermitage, 8. M. le Président nomme, pour faire partie de cette Commission, MM. Bertin père, Truffaut père, Duru fils, Houlet, Pajard, Legrand, colonel Bernard, Pilon, Briot, Poirier et Victor Bart.

Une lettre de M. Gravereau, ancien élève de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, en ce moment engagé conditionnel à Caen, donnant un compte rendu de l'Exposition d'horticulture qui vient d'avoir lieu en cette ville. Cette lettre paraîtra par extrait au *Journal de la Société.*

Présentation de Fleurs, de Feuilles et de Fruits.

Sont présentés et déposés sur le bureau les objets suivants :

Par M. Legrand, amateur, 82, avenue Auber, à Vincennes, une collection de Dahlias à fleur simple. Ces Dahlias ont été rapportés d'Angleterre et cultivés à Vincennes par M. Legrand ; ils ont l'avantage d'être très florifères en ne dépassant pas 60 centim. de hauteur et en donnant des fleurs très bonnes pour la confection des

bouquets. M. le Président renvoie l'examen de cette collection à MM. Truffaut père, Duru fils, Houlet et Poirier. M. Truffaut, au nom de la Commission, dit que ces Dahlias constituent un nouveau genre très en vogue. Il rend de grands services pour la confection des surtouts de table et des bouquets. Le coloris des fleurs, supportées par de longs pédoncules, est très varié et brillant. Pour les parterres, ces Dahlias, bien qu'à fleur simple, sont très décoratifs, les fleurs s'ouvrant bien. La Commission demande qu'une prime de 2e classe soit accordée pour cette présentation. Cette proposition étant adoptée, la prime est remise à M. Legrand.

M. Legrand ajoute que les fleurs de ce genre de Dahlias durent autant que les fleurs du Dahlia double; elles disparaissent tout d'un coup, mais au bout de sept à huit jours, il s'en montre de nouvelles qui succèdent aux premières. Cette succession de floraison se poursuit pendant toute la saison.

Par M. Marie, jardinier au château de la Ronce, à Ville-d'Avray, des feuilles de Poirier Saint-Germain d'hiver atteintes d'une maladie sur laquelle il désirerait avoir quelques renseignements. M. Hardy reconnaît sur ces feuilles de Poirier la présence d'un cryptogame connu sous le nom d'*Aecidium cancellatum*. L'apparition de ce Champignon est due, sans aucun doute, au voisinage d'un *Juniperus Sabiniana* planté soit dans la propriété soit aux environs. La Sabine présente cette singularité de transmettre au Poirier le Champignon dont il s'agit, mais celui-ci prend sur les feuilles du Poirier un autre aspect que sur celles de la Sabine. M. Marie confirme ce que M. Hardy vient de dire; effectivement, tout près des Poiriers atteints de l'*Aecidium*, se trouve une Sabine. M. Pajard a remarqué que sur la Sabine le

Champignon paraît vivace et se trouve toujours aux mêmes endroits. M. Hardy ajoute que le seul remède à apporter au mal qui, dans certaines circonstances, peut, par l'abondance des feuilles atteintes, devenir dangereux, est de faire disparaître la Sabine.

Par M. Hardy, un fruit de l'Ananas de Bracamoros, espèce introduite assez récemment en Europe par le botaniste voyageur Warscewicz qui l'a envoyé à l'établissement Linden, de Gand.

Cette espèce a été vue pour la première fois sur le marché de la ville de Jaen de Bracamoros, située sur le haut Marânon, dans la république de l'Equateur. La plante est très vigoureuse, le fruit peut atteindre, dit-on, dans le pays un poids de 25 à 30 livres.

Le fruit présenté par M. Hardy provient d'un œilleton assez faible que lui a rapporté de Gand M. Albert Truffaut, en juillet 1881 ; la plante a donc deux ans, ses feuilles ont jusqu'à $1^{m},50$ de développement. Elle exigera d'être espacée plus que les autres variétés jusqu'à présent cultivées.

Cet Ananas est d'un coloris rouge cuivré luisant ; ses dimensions sont les suivantes : hauteur, 28 centimètres; circonférence, 54 centimètres ; par conséquent, 18 centimètres de diamètre ; le poids est de 4 kil. 360 gr. C'est évidemment un poids considérable, même en le comparant à celui que peuvent atteindre l'Ananas de la Providence et celui de Cayenne, espèces dont le fruit dépasse rarement 2 kil. 500 à 3 kilos, mais il est loin du poids annoncé par l'introducteur. Quant à la qualité du fruit elle est ordinaire. Cette espèce a déjà fructifié en France dans les serres du domaine de Ferrières. M. Bergmann en a présenté un magnifique à la Société nationale d'horticulture, dans sa séance de juillet 1880.

Par M. Chevallier, des Poires atteintes de tavelures. Jamais il n'en avait autant remarqué que cette année sur la Duchesse, le Beurré-Hardy et la Bergamotte-Espéren. M. Baget dit que chez lui, à Neauphle, les Beurrés-Hardy sont magnifiques et en abondance. Chez son voisin, notre collègue M. Duhamel, les Doyennés d'hiver sont superbes et en quantité suffisante. M. Chevallier ajoute qu'indépendamment de la tavelure des fruits, les Arbres, dans son jardin de Boulogne, ont été atteints de la brûlure, ce qui a arrêté la végétation des branches de charpente principalement. Il ne sait à quoi attribuer cette affection. M. Duru croit qu'elle dépend de la nature du sous-sol. Tel n'est pas l'avis de M. Chevallier. M. Hardy regarde la brûlure du Poirier comme analogue à la maladie de la Vigne, connue dans le Midi sous le nom de *folletage*. Toutes deux proviennent de ce que, par suite de circonstances atmosphériques diverses, l'absorption des racines n'est pas en rapport avec l'évaporation des feuilles. Les jeunes bourgeons ne recevant pas suffisamment de sève, ils dessèchent et paraissent comme brûlés. Il est très difficile d'éviter cette maladie; le seul moyen indiqué est de rendre le sol plus riche, de manière à fournir aux racines une alimentation suffisante pour l'arbre. M. Pajard dit avoir combattu avec succès la brûlure en donnant au sol beaucoup d'engrais.

Don d'un ouvrage.

Il est fait hommage à la Société, par M. de Montfleury, d'un exemplaire du *Traité de La Quintinie, sur les jardins*. Notre dévoué Vice-Président ayant su que cet ouvrage, précieux à bien des titres, manquait à la Bibliothèque de la Société, a tenu à combler cette lacune.

M. le Président remercie vivement M. de Montfleury de sa généreuse pensée. Le don qu'il vient de faire est accepté avec reconnaissance par la Société.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart. Notre zélé Bibliothécaire adjoint fait une très intéressante communication sur le Bananier dont il indique les nombreux usages. M. le Président lui adresse les remercîments de la Société.

M. Hardy fait observer que le Bananier, dans nos serres, atteint généralement un plus beau développement que dans les contrées où il est cultivé en plein air. Dans ces pays le vent brise souvent les feuilles et les déchire en lanières, tandis que, protégées par les serres, elles restent entières dans toute leur beauté. M. Chevallier confirme cette assertion. Un de ses neveux, qui habite l'Algérie, lui a rapporté le fait.

M. Chevallier lit son rapport relatif à l'examen des élèves apprentis jardiniers de l'asile-école Fénelon, à Vaujours. Les conclusions de la Commission, au nom de laquelle parle M. Chevallier, sont adoptées. En conséquence, un 1er prix est accordé à Louis Larguier, un 2e prix à François Allard, un 3e prix à Henri Godard, et une mention honorable à Georges Sprecher.

Notre dévoué Bibliothécaire, continuant à avoir la parole, donne lecture : 1° du compte rendu de la vingt-quatrième session du Congrès pomologique ; 2° d'une note à propos du cisellement des Raisins. M. le Président le remercie vivement de ses deux intéressantes communications.

M. Delorme, pour faire suite à sa communication de

la dernière séance, rappelle que les mouches ichneumones ne déposent pas seulement leurs œufs sur les chenilles, mais qu'elles les placent encore sur les œufs du papillon femelle à mesure qu'elle les pond ; ceux de quelques bombyx en offrent l'exemple, la petite mouche dépose un ou peut-être plusieurs œufs à l'entrée du micropyle que la petite larve perce pour s'y introduire. Le micropyle est un petit trou placé au sommet de l'œuf qui est un peu creux. Il sert de passage aux spermatozoïdes pour la fécondation des œufs. — Remerciements.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Les Bananiers

LEUR TRÈS GRANDE UTILITÉ

Les Bananiers forment le principal genre de la famille des Musacées établie par Antoine-Laurent de Jussieu (1). Cette famille, qui comprend aussi les *Heliconia*, de l'Amérique tropicale, les *Strelitzia*, de l'Afrique centrale, et les *Ravenala*, de Madagascar, connus sous la dénomination d'Arbres-du-Voyageur, est l'une des plus intéressantes à cause de la très grande importance des végétaux qui la composent.

Trompé par les apparences, on avait pu croire que le Bananier était un *arbre;* il fait seulement partie des végétaux herbacés de haute taille ; il n'est vivace que par ses drageons.

Le Bananier provient d'une sorte de bulbe qui émet des racines fibreuses en dessous et des feuilles en dessus. Ces feuilles, merveilleusement belles, peuvent atteindre une longueur de 2 à 3 mètres et une largeur de près de 1 mètre ; elles se succèdent avec rapidité, et leurs pétioles persistants, en s'engaînant les uns dans les autres, arrivent à former une tige de 3 à 5 mètres d'élévation.

(1) *Genera plantarum secundum ordines naturales disposita* (A.-L. de Jussieu).

La plante est traversée dans sa partie centrale par une hampe qui, provenue du milieu de la bulbe, s'élève jusqu'au sommet à côté de la feuille terminale où elle se courbe en s'inclinant vers la terre pour porter un régime de fleurs et de fruits.

Dans les pays chauds, toute cette végétation s'accomplit en un an ou dix-huit mois, et la tige périt dès que les fruits sont mûrs. Dans les serres, en Europe, il n'en est pas de même, sans doute à cause de l'insuffisance de la chaleur.

Les Bananeries s'établissent généralement dans des terrains frais et ombragés, sur le bord des cours d'eau, dans des vallées profondes, pour garantir les plantes contre les ouragans qui les renversent et les déracinent.

Aucune autre plante cultivée ne donne un rendement en fruits comparable au produit que l'on obtient des Bananiers. M. de Humboldt a fait un calcul duquel il résulte que 100 mètres carrés de terrain employé à la culture des Bananiers rapporte 2,000 kilogrammes de substance alimentaire, tandis que la même quantité de terrain, ensemencée de blé, n'en fournit que 15 kilogr.

En Orient, on a supposé que le Bananier n'était autre que l'Arbre biblique de la science du bien et du mal, dont le fruit avait irrésistiblement tenté notre première mère. On a supposé aussi que, quand Adam et Eve eurent conscience de leur nudité, ils se couvrirent avec des feuilles de Bananier. Quoi qu'il en soit, ce végétal, d'un aspect très agréable, doit être considéré comme l'un des plus utiles et des plus précieux de tous ceux que fournit la splendide végétation intertropicale. Deux espèces surtout, le Bananier du Paradis et le Bananier des Sages, fournissent aux colons et aux nègres la majeure

partie de leur nourriture. Les feuilles vertes, les feuilles sèches et le tronc du Bananier sont employés à toutes sortes d'usages. Le fruit du Bananier ne fournit pas seulement un aliment farineux, sucré, très sapide, on en tire aussi une boisson rafraîchissante. La moelle de la tige, le sommet de l'épi floral et même les turions de plusieurs espèces de Bananiers se mangent en guise de légumes.

Dans ses *Etudes de la nature*, le célèbre écrivain Bernardin de Saint-Pierre, qui, comme ingénieur, avait séjourné pendant trois ans à l'Ile-de-France, s'exprime ainsi au sujet du Bananier :

« Le Bananier seul donne à l'homme de quoi le nourrir, le loger, le meubler, l'habiller et l'ensevelir... Le Bananier présente un magnifique parasol dans sa cime étendue un peu élevée, et d'agréables contours dans ses feuilles d'un beau vert, longues, larges et satinées. C'est sous son délicieux ombrage et au moyen de ses fruits qu'il renouvelle sans cesse, par ses rejetons, que le Bramine prolonge souvent au delà d'un siècle le cours d'une vie sans inquiétude. Un Bananier, sur le bord d'un ruisseau, pourvoit à tous ses besoins. »

Après ce témoignage de Bernardin de Saint-Pierre, il ne reste rien à ajouter, si ce n'est que le Bananier, d'une si grande utilité pour les indigènes, constitue le plus bel ornement de la Flore tropicale et même sub-tropicale des Deux-Mondes.

L'Exposition faite à Caen par la Société d'horticulture et de botanique du Calvados

(Extrait d'une lettre de M. GRAVEREAU,
ancien élève de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles.)

Comme je l'ai promis, voici quelques détails sur l'Exposition faite à Caen par la Société d'horticulture et de botanique du Calvados.

A cause du concours régional agricole, la date de cette Exposition avait été avancée; l'ouverture a eu lieu le dimanche 10 juin 1883.

L'ornementation du jardin était due surtout à des plantes à feuillage persistant; les massifs de fleurs étaient relativement peu nombreux.

Parmi les exposants ont été distingués particulièrement MM. Evrard, Cornu, Secourable, Mériel, Oger, Oudin, Letellier et Lenormand.

Le principal exposant était certainement M. Evrard, horticulteur à Caen. Il présentait des Caladium en variétés communes, mais de grandes dimensions et d'une belle et vigoureuse végétation. Ces Caladium ont été récompensés par une médaille d'or; — un lot de Gloxinia assez jolis qui valaient à M. Evrard une seconde médaille d'or; — quelques Orchidées en fleurs et un Anthurium Andreanum récompensés par une médaille de vermeil; et un petit lot de Broméliacées, comprenant des *Tillandsia musaïca et tessellata,* pour lesquelles l'exposant obtenait une médaille d'argent.

Ce sont les lots de M. Evrard qui constituaient presque toute la décoration d'une grande serre très visitée par le public. Le pavillon du milieu de cette serre se trouvait garni de Palmiers et de Pandanées.

Le même exposant avait aussi apporté des Pelargonium-fantaisie, des Azalées et des Rhododendrons ; mais les Azalées exposées par M. Cornu, et les Pelargonium de M. Secourable l'emportaient, d'après le jugement du jury, sur ceux de M. Evrard. Celui-ci crut devoir se plaindre de ce que ses concurrents lui avaient été préférés. Le jury s'est fort habilement tiré d'affaire en cette singulière circonstance. Il a fait rassembler les lots des concurrents. On a ainsi pu facilement reconnaître que les plantes de M. Secourable, tout en ne comprenant pas un moindre nombre de variétés, étaient en réalité mieux fleuries et mieux portantes que celles présentées par M. Evrard.

M. Mériel, maire de la ville, exposait quelques Orchidées en fleurs, des Gloxinia, des Broméliacées, des Caladium, des Azalées et des Petunia qui lui valaient plusieurs médailles d'or, d'argent et de bronze. Dans les apports de M. Mériel se trouvait une Amaryllis du Brésil récemment introduite.

M. Oger avait une collection de Rosiers en assez nombreuses variétés ; il a obtenu une médaille d'or. Ces Rosiers étaient bien fleuris, malheureusement les têtes trop jeunes ne fournissaient chacune que quelques fleurs.

Les Arbres verts qui ornaient la partie en jardin avaient été envoyés par M. Oudin, de Lisieux, et M. Letellier, de Caen.

Quelques Pensées et Anémones en fleurs coupées, exposées par M. Lenormand, terminaient la partie florale

de l'Exposition. Il y avait, en outre, plusieurs lots de Légumes de la saison, qui furent récompensés par des médailles d'argent et de bronze.

Mais l'Exposition manquait d'Arbres fruitiers. L'arboriculture fruitière était représentée seulement par quelques têtes de Pommiers-tiges, et cependant nous étions en Normandie !

Avec l'Exposition florale on avait à visiter une Exposition industrielle destinée à rester ouverte pendant quatre mois, et aussi une Exposition algérienne. Celle-ci occupait un grand terrain au milieu duquel se trouvaient transplantés des Orangers et des Palmiers donnant un aspect original à un petit palais algérien. Ce petit palais, établi provisoirement, contenait des Vins blancs et rouges d'Algérie envoyés par 350 exposants ; des Spiritueux, Liqueurs et Huiles appartenant à 130 producteurs ; des céréales, Blé et Orge de brasserie présentés par 60 exposants ; des marbres et des minerais argentifères. Les envois provenaient, pour la presque totalité, de la province d'Oran.

Jeudi 15 juin, une fête a été donnée au Jardin des Plantes de Caen. Les arbres étaient garnis de lanternes vénitiennes ; les massifs de fleurs se trouvaient entourés de verres de couleur ; tout cela accompagné de flammes de Bengale et de divers artifices. Cette fête obtint un grand succès.

Par suite de diverses circonstances, M. Auger, chef des cultures du Jardin des Plantes de Caen, avait dû s'abstenir de prendre part à l'Exposition horticole. Cela est fâcheux, car les plantes cultivées par M. Auger auraient ajouté un grand attrait à la solennité.

Les Orchidées de M. Auger étaient fort belles et d'un choix très remarquable ; il aurait eu aussi plusieurs lots

choisis de Broméliacées, de Cycadées et de Palmiers. L'un de ces Palmiers est fort rare; c'est le *Copernicia robusta*, dont les feuilles sont presque dépourvues de pétioles, ce qui donne à l'arbre un aspect tout à fait extraordinaire.

Examen des élèves apprentis jardiniers de l'asile-école Fénelon, à Vaujours.

M. CHEVALLIER, RAPPORTEUR.

La Commission nommée pour procéder à l'examen des apprentis jardiniers de l'asile-école Fénelon de Vaujours s'est réunie le 17 juillet dernier. Etaient présents : MM. Bertin père, le colonel Bernard, Pajard, Rouland, Rabet et Chevallier.

Nous avons regretté l'absence de plusieurs membres et notamment de M. Hardy, retenu à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, et qui s'était fait excuser.

Les membres de la Commission ont parcouru les jardins de l'école Fénelon et les ont examinés en détail; il vous sera fait, sur ce sujet, un rapport spécial.

Ensuite, il a été procédé à l'examen de six élèves apprentis jardiniers qui nous ont été présentés par le frère Photius, directeur de l'Ecole. Cet examen, auquel nous avons consacré plus de deux heures, a eu lieu dans le jardin, devant les plantes et les arbres.

Les élèves, qui ont presque tous répondu d'une manière convenable aux questions qui leur ont été faites, ont été classés de la manière suivante :

1er, Louis Larguier; 2e, François Allard; 3e, Henri Godard; 4e, Georges Sprecher; 5e, Eugène André; 6e, Gilbert Vernaudon.

Parmi ces élèves, les deux premiers seulement sont à leur troisième année de jardinage, les autres à leur deuxième année, de sorte que l'on ne pouvait exiger d'eux que des connaissances élémentaires.

En conséquence des pouvoirs que vous nous avez conférés, nous avons décerné un 1er prix à Louis Larguier, un 2e prix à François Allard, un 3e prix à Henri Godard.

Nous avons accordé une mention honorable à Georges Sprecher, à titre d'encouragement. Si cet élève continue à bien travailler, il pourra être classé un des premiers l'année prochaine.

Le nombre des apprentis jardiniers est tout à fait insuffisant en raison de l'étendue des jardins. Il faut espérer que ce nombre augmentera; les récompenses que vous accordez seront une cause d'émulation pour ces jeunes gens.

La 24e session du Congrès pomologique

Compte rendu par M. Chevallier.

A la fin de l'année 1881, l'un de nos collègues, M. Deseine, délégué par notre Société au Congrès pomologique, vous a rendu un compte détaillé des travaux de la 23e session tenue à Orléans.

En 1882, le Congrès s'est réuni à Bordeaux pour y te-

nir sa 24e session. L'éloignement de cette ville n'a permis à aucun membre de la Société de pouvoir s'y rendre. Néanmoins, pour tenir notre Société au courant des travaux de cette réunion d'arboriculteurs émérites, j'ai cru devoir vous résumer les décisions qui ont été prises.

A cette session, le Congrès a été sévère et il a eu raison ; il a rejeté une quinzaine de fruits et n'en a adopté que sept : cinq Poires et deux Pommes.

Les Poires admises sont les suivantes :

Beurré de Mortillet. — Fruit nouveau bien connu et apprécié. La Commission des études l'a jugé très favorablement. Ce fruit est gros ou très gros, turbiné, pyriforme, court et épais, renflé dans le centre, forme très régulière, poids 400 à 430 grammes. Peau douce, fine, onctueuse, vert tendre, frappée légèrement d'incarnat du côté du soleil, semée de points roux assez gros, ombrée de fauve autour du pédoncule. Pédoncule fort, très court, brun, renflé au point d'attache, planté perpendiculairement dans une petite cavité. Œil petit, fermé, placé dans une cavité peu profonde. Chair blanche excessivement fine, beurrée, fondante; eau abondante bien sucrée, agréablement parfumée ; fertilité soutenue. Maturité, du 15 août au commencement de septembre.

Beurré Gambier. — Ce fruit est de maturité très tardive et avantageusement apprécié. Arbre de vigueur moyenne et très fertile. Fruit moyen, ovoïde, à peau jaune. Pédoncule de longueur et de force moyennes planté droit à la pointe. Chair un peu jaunâtre, assez fine, assez juteuse, bien sucrée, agréablement relevée, un peu parfumée, bonne, maturité en mars.

M. Delaville assure que cette variété est méritante.

Blanchet Claude. — Cette nouvelle variété paraît devoir se substituer avantageusement au Citron des Carmes. Fruit moyen, régulièrement ovoïde, étroitement arrondi à la base, autour du pédoncule qui est long et de grosseur moyenne. Peau jaune et très odorante. Chair assez fine, juteuse, sucrée, parfumée, bonne.

Ce fruit est plus beau, plus sucré et plus parfumé que le Citron des Carmes ; il mûrit à la même époque.

Arbre sain, vigoureux et productif.

Comte de Chambord. — Fruit de grosseur moyenne, forme Bergamotte ; peau jaune maculée de fauve. Chair blanche très fine, juteuse, fondante, de très bonne qualité.

Ce fruit ne blettit pas, sa maturité arrive du milieu à la fin de septembre.

L'arbre n'est pas vigoureux ; il doit être cultivé sur franc ou sur greffé.

Professeur Willermoz. — Fruit beau et bon ou même très bon. Mûrissant vers le milieu du mois d'août. Poire assez grosse, calebassiforme. Peau jaune d'or, piquetée et un peu marbrée de fauve. — Pédoncule gros et court implanté obliquement à côté d'un éperon. Œil entr'ouvert dans une cavité régulière assez profonde. Chair un peu jaune, fine, beurrée, très juteuse, parfumée, très bonne. Arbre de vigueur moyenne, réussit bien sur franc. Maturité, du 15 août au 15 septembre.

Pommes admises :

Belle de Boskoop. — Reinette à chair tendre ; très beau fruit gros ou très gros, plus haut que large, arrondi, parfois aussi large au sommet qu'à la base. Peau jaune marbrée et plaquée de rouille ou fauve, un peu rude striée de rouge vif au soleil. Pédicelle de longueur moyenne dépassant légèrement la cavité large et pro-

fonde. Œil moyen presque fermé. Chair jaunâtre, fine, tendre, juteuse, serrée, sucrée, agréablement acidulée, très bonne. Arbre vigoureux et très fertile pour toutes les formes. Maturité prolongée jusqu'en avril. A la fin de décembre, cette Pomme a acquis toutes ses qualités.

Calville de Maussion. — Fruit d'hiver de bonne grosseur moyenne, arrondi, conique, bien anguleux au pourtour; cinq bosses très prononcées au sommet. Peau jaune pâle et verdoyante avec une faible tache rosat du côté du soleil. Pédicelle dans une cavité étroite et peu profonde. Œil petit, fermé et comprimé. Chair jaunissante, fine, ferme et bien parfumée, excellente. Arbre fertile.

Un grand nombre de fruits, qui ont été maintenus ou admis à l'étude, nous sont complètement inconnus. Lorsque les collections du Potager de Versailles seront reconstituées et quand M. Hardy pourra les mettre à la disposition de votre Commission de pomologie, cette Commission donnera son opinion sur les nouvelles variétés non encore étudiées.

Note à propos du cisellement des Raisins

PAR M. CHEVALLIER.

Un honorable arboriculteur de Chartres, membre correspondant de notre Société, que nous connaissons presque tous par les conférences intéressantes qu'il a faites à plusieurs reprises, M. Jules Courtois, a publié

dans le *Bulletin de la Société d'horticulture et de viticulture d'Eure-et-Loir*, un petit article sur le cisellement du Raisin qu'il appelle ciselage aux doigts.

Notre collègue s'exprime ainsi :

« Ce ciselage ne se fait plus avec des ciseaux; les doigts suffisent même sans le secours des ongles : on tient la grappe d'une main, de l'autre, avec le pouce et l'index, on tire toute la petite grenaille avortée et aussi les petits grains sans avenir, c'est une sorte de *nettoyage;* on ne tire de gros grains que s'ils sont trop serrés, c'est du *dépressage ;* on place la grappe le plus près du mur sans qu'elle y touche, en la posant sur le pétiole d'une feuille-mère. On frotte sans crainte la grappe entre les deux mains jusqu'à la rendre luisante, c'est un dernier nettoyage. La fleur enlevée se reforme. »

Il y a longtemps déjà que, pour simplifier l'opération du ciselage des Chasselas, nous avons nous-même employé le petit moyen indiqué par M. J. Courtois, et nous croyons, sans l'affirmer toutefois, que les femmes qui, à Thomery, sont occupées à ce travail, ne se gênent pas pour se servir de leurs doigts lorsqu'il s'agit seulement de nettoyer une grappe claire des petits grains avortés ; mais, lorsque la grappe est un peu serrée et qu'il est nécessaire d'enlever des grains formés, quelle que soit leur grosseur, il nous paraît dangereux de les arracher avec les doigts ou même de les couper avec l'ongle, car, alors, on risque de déchirer le pédoncule du grain. Nous croyons qu'il sera toujours préférable, pour ces grains plus ou moins gros, d'employer les ciseaux, d'autant plus qu'il faut presque toujours fouiller au centre de la grappe ou supprimer un grain accolé à un autre sur un double pédicelle, ainsi que nous l'avons déjà indiqué

dans une note que nous avons eu l'honneur de vous lire sur la culture du Chasselas.

D'un autre côté et pour les grosses grappes, il faut souvent, au bout d'une quinzaine de jours, recommencer un nouveau ciselage, les grains se trouvant encore trop pressés, et dans ce nouveau cas il faut absolument se servir des ciseaux, car les grains, très grossis alors, sont tellement serrés les uns contre les autres que les doigts ne pourraient les saisir.

Aussi, admettant dans un sens l'opinion de l'honorable professeur, nous dirons : faites avec le bout des doigts le *nettoyage* des petits grains sur les grappes claires ; mais pour employer l'expression même de M. J. Courtois, faites le *dépressage* des grains formés, avec les ciseaux, ce sera toujours meilleur, quoique un peu plus long.

Quant à frotter ensuite la grappe entre les mains, cela ne nous semble pas nécessaire ; en la maniant pour la nettoyer et la ciseler, on enlève bien assez la fleur qui commence à se former.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 6 SEPTEMBRE 1883

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

M. Vigouroux désirerait que le procès-verbal fût reproduit *in extenso* dans le Journal de la Société, au lieu de l'être par extrait. D'après notre honorable collègue, le compte-rendu publié est trop écourté; il y aurait intérêt à ce qu'il ne le fût point. — M. Albert Truffaut appuie l'observation de M. Vigouroux.

M. Victor Bart déclare qu'il ne supprime rien de ce qui lui est remis par les soins du Secrétaire général.

M. Hardy fait observer que le compte-rendu rapporte tout ce qu'il y a eu d'intéressant dans les séances. On élague seulement du procès-verbal ce qui a un caractère purement administratif et ne présente qu'un intérêt tout à fait secondaire. Il ne voit, du reste, aucun inconvénient à publier les procès-verbaux *in extenso.*

M. le Président dit que dorénavant il en sera ainsi.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture, informant la Société qu'il lui accorde, pour l'année cou-

rante, une subvention de 400 francs pour être employée en primes à décerner à l'horticulture et à la culture maraîchère ;

Une lettre de M. le Président du Conseil, Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, adressant le programme du congrès des Sociétés savantes qui se tiendra à la Sorbonne, en 1884 ;

Une lettre du même Ministre, envoyant une instruction sommaire rédigée par la section des sciences économiques et sociales du Comité des travaux historiques et demandant qu'on donne à ce document la plus large publicité possible ;

Une note du Bureau central météorologique, envoyant des instructions pour l'observation des phénomènes périodiques sur les animaux et les végétaux. — Renvoyée à M. Hardy, qui veut bien se charger, pendant le cours de la saison prochaine, de faire les observations demandées ;

Une lettre de la Société pomologique de France, priant la Société de déléguer à la vingt-cinquième session du congrès pomologique, qui s'ouvrira à Genève le 26 septembre prochain, un ou plusieurs membres ;

Une lettre du Secrétaire général de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois (Jura), demandant à échanger son Bulletin avec notre Journal. — Sur l'avis favorable du Conseil d'administration, la Société décide que la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois sera inscrite au nombre des Associations correspondantes ;

Une lettre de la Société royale d'agriculture et de botanique de Louvain, annonçant que son Exposition ouvrira le 2 septembre au lieu du 16 septembre, primitivement fixé.

M. le Président délègue M. Christen pour représenter la Société à l'Exposition d'horticulture de Neuilly (Seine).

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés à la dernière séance. Sont proclamés membres de la Société, par M. le Président, après un vote favorable :

M. Robert, horticulteur, rue des Ecoles, à Chatou (Seine-et-Oise), présenté par MM. Truffaut et Duval.

M. Ozanne, jardinier chez M. Secretan, à Chatou, présenté par MM. Duru père et fils et Albert Truffaut.

M. de La Devansaye, président de la Société d'horticulture de Maine-et-Loire, au château du Fresne, par Noyant (Maine-et-Loire), présenté par MM. Hardy et Albert Truffaut.

Présentation de fruits et de fleurs.

Sont déposés sur le bureau les objets suivants :

Par M. Lherondelle, amateur au Chesnay, des Poires dont il désire connaître le nom. — Ces fruits sont reconnus pour appartenir à la variété dite Ognonet. L'arbre est très fertile, mais le fruit est de deuxième qualité ; il ne peut se conserver ;

Par M. Lacroix, jardinier à Versailles, une collection de Coléus de semis. — M. le Président renvoie l'examen de ces plantes à MM. Truffaut, Bertin père, Lequin et Nolard. M. Truffaut, au nom de la Commission, dit que les variétés de Coléus sont tellement nombreuses, qu'il est assez difficile de se prononcer sur le mérite des variétés nouvelles. Toutefois, parmi celles exposées par M. Lacroix, la Commission a distingué trois plantes bien décoratives pour corbeilles ou massifs, une à feuillage jaune, une autre à feuillage brun, la troisième est

une bonne plante ressemblant à la variété connue sous le nom de Duchesse-de-Mortemart. — La Commission demande qu'une prime de deuxième classe soit accordée à M. Lacroix. — Adopté.

Communications.

La parole est donnée à M. Victor Bart pour la lecture de son rapport sur le nouvel établissement d'horticulture de M. Léon Duval, à Versailles. Les conclusions formulées au nom de la Commission dont M. Victor Bart est rapporteur, demandent qu'une haute récompense soit décernée à M. Léon Duval. La Société, par un vote, sanctionne la demande de la Commission.

M. Nolard lit son compte-rendu sur l'Exposition de Brie-Comte-Robert. M. le Président lui adresse les remerciements de la Société.

M. Pavard donne lecture de son rapport sur un ouvrage de M. Charles Baltet, relatif aux effets, sur les végétaux, de la gelée de l'hiver de 1879-1880, dans le département de l'Aube. Les conclusions adressant à M. Charles Baltet des félicitations à l'occasion de la récompense qu'il a obtenue pour cet ouvrage de la Société nationale d'agriculture, sont adoptées.

M. Chevallier fait à la Société une très intéressante communication sur les soins de culture à donner aux Raisins et montre, à l'appui de ses indications, des grappes obtenues par les bons procédés de culture, et d'autres laissées à elles-mêmes sans aucun soin particulier. — *Remerciements.*

Le nouvel établissement d'horticulture de M. Léon Duval, à Versailles.

M. VICTOR BART, RAPPORTEUR.

Depuis longtemps, Versailles a l'avantage de posséder une belle, intéressante, calme et productive industrie ; je veux parler de l'horticulture qui a valu à notre cité le titre gracieux de *Ville des Fleurs*.

Les grands établissements horticoles de Versailles ont acquis une juste célébrité datant déjà de plus d'un demi-siècle.

Au nombre des chefs les plus en renom de ces établissements, M. Léon Duval tient actuellement l'une des premières places. Le grand-père et le père de M. Léon Duval étaient des horticulteurs de mérite. M. Léon Duval qui, avant tout, s'était proposé de soutenir la bonne réputation de ses aïeux, est arrivé, par un travail persévérant et par des efforts successifs, à porter beaucoup plus loin encore la renommée d'une famille d'horticulteurs qui fut toujours chère à notre Société.

M. Léon Duval, en 1868, avait fait son installation rue Duplessis. Son établissement est transféré aujourd'hui rue de l'Ermitage, dans un terrain d'une superficie de 13,000 mètres, dont il s'est rendu acquéreur.

En moins d'un an, M. Léon Duval a transformé, de la manière la plus intelligente et la plus rationnelle, le nouvel emplacement par lui choisi.

Une notable partie de cet emplacement est déjà couverte de grandes serres, au nombre de quinze, très ingénieusement disposées pour permettre l'exacte surveillance et pour faciliter le service des cultures. Ces serres ont été décrites avec soin par notre collègue, M. Pounot, architecte, dont le rapport se trouve inséré au numéro de juin 1883 du Journal. Je me garderai bien de chercher à ajouter quoi que ce soit au travail technique du rapporteur. Je dirai seulement quelques mots relativement au mode de chauffage dont M. Pounot n'avait pas eu à parler. Ce chauffage à circulation d'eau chaude s'effectue par l'emploi de 4,000 mètres de tuyaux en fonte et en fer étiré, alimentés par cinq chaudières, dont une en cuivre provenant de l'ancienne maison ; les quatre autres sont neuves, en forte tôle assemblée par des boulons rivés. Chacune de ces cinq chaudières est disposée de manière à permettre le remplacement provisoire de celle d'entre elles qui aurait besoin de réparations. Tous les foyers aboutissent par des conduits convergents au corps d'une grande cheminée centrale.

L'autre partie du nouveau terrain est affectée aux cultures de plein air. Vers le centre et bien en vue, ont été édifiés les bâtiments d'habitation et d'exploitation.

Dans la partie haute de la propriété, il existe un grand réservoir d'eau d'une contenance de 65,000 litres.

Par une heureuse innovation, M. Léon Duval a installé, sur un emplacement d'environ 500 mètres carrés, un grand abri pour des Fougères et des Aralia. La toile de lin très claire qui, à une hauteur de 2^{m},50,

couvre horizontalement ces plantes, les garantit contre les coups de soleil et contre la grêle, tout en les laissant en pleine lumière. Cette ingénieuse disposition, ainsi appliquée en grand par M. Léon Duval, assure en outre aux plantations plusieurs autres avantages.

M. Léon Duval s'occupe principalement des cultures de plantes destinées à la décoration des appartements et de celles appropriées à l'approvisionnement des marchés. Il sait fort bien se conformer au goût du jour. Aussi trouve-t-on chez lui tout ce que l'on peut désirer en plantes marchandes de serre et une bonne partie des plantes à feuilles persistantes et de pleine terre actuellement en vogue.

Les principales cultures dont s'occupe M. Léon Duval comprennent : de nombreux Palmiers, des *Dracæna*, des Fougères variées, des *Ficus elastica*, des *Gloxinia*, dont cet habile horticulteur obtient les variétés les plus brillantes et les plus inattendues ; des *Imantophyllum*, des *Cyclamen*, des *Begonia* bulbeux ; elles comprennent aussi des Rhododendrons, des Azalées, des *Hoteïa* du Japon, etc.

Il y a en outre, chez M. Léon Duval, quelques Broméliacées et Orchidées et d'autres plantes florifères ou ornementales.

Tous ces végétaux poussent avec vigueur ; ils sont dans un état de santé et de propreté qui ne laisse rien à désirer et qui révèle de la manière la plus évidente les soins minutieux apportés à toutes les cultures.

Pour donner approximativement une idée de l'importance du nouvel établissement de la rue de l'Ermitage, je crois devoir présenter quelques chiffres applicables à deux genres de plantes seulement :

Palmiers de diverses forces, 2,000, y compris 800 *La-*

tania Borbonica, le tout cultivé dans l'une des deux plus grandes serres.

Gloxinia composant une collection à laquelle une incontestable célébrité est déjà acquise, 18,000.

La seconde des deux très grandes serres est affectée aux *Dracæna* variés qui, précédemment, étaient cultivés dans des coffres. Cette nouvelle disposition facilite le nettoyage des plantes.

La Commission nommée par la Société pour visiter le nouvel établissement de M. Léon Duval a d'abord admiré parties par parties et serre par serre les belles cultures qu'elle était chargée de voir et les dispositions dont elle avait à faire donner le compte-rendu ; ensuite, la Commission s'est occupée de l'ensemble.

A ce point de vue général, voici l'appréciation à laquelle la Commission s'est arrêtée :

Elle reconnaît que M. Léon Duval a tiré un excellent parti du terrain — encore en marais l'an dernier — dans lequel cet habile et laborieux horticulteur a installé, en l'agrandissant, l'établissement qu'il sait si bien diriger.

La Commission constate que M. Léon Duval vient d'accroître les richesses horticoles de la ville de Versailles.

Enfin, elle déclare que, par l'agencement intérieur et extérieur des serres qui, en comprenant les châssis de nombreux coffres, présentent une superficie vitrée de plus de 5,000 mètres, et par toutes les dispositions prises avec une parfaite entente des choses, le nouvel établissement d'horticulture, œuvre de M. Léon Duval, doit être considéré comme *établissement modèle,* destiné à jeter un nouvel éclat sur la grande horticulture versaillaise.

Un renseignement intéressant va trouver ici sa place.

L'établissement de M. Léon Duval est ouvert à tous les jeunes horticulteurs désireux de s'instruire. M. Duval ne tient aucunement secrets ni ses procédés de culture, ni les diverses améliorations de détail apportées par lui dans la construction économique et dans l'emploi judicieux des diverses serres dont les nouvelles dispositions lui ont été suggérées par l'observation et par l'expérience.

La Commission conclut en demandant pour M. Léon Duval l'une des plus hautes récompenses dont la Société peut disposer.

C'était le 3 août 1883, que les Commissaires accomplissaient leur mission.

Etaient présents : MM. Bertin père, Briot, Pajard, Truffaut père, colonel Bernard, Houlet, Poirier, Pilon, Jobert, et Victor Bart, auquel ses collègues avaient bien voulu confier les fonctions de rapporteur.

L'Exposition horticole de Brie-Comte-Robert.

Compte rendu par M. Nolard.

Dans la séance du 7 juin dernier, vous m'aviez désigné pour aller représenter notre Société, comme membre du jury, à l'Exposition des rosiéristes de Brie-Comte-Robert. Je m'y suis rendu le 7 juillet dernier pour remplir cette mission. Tous les membres du jury étaient présents. Nous avons été reçus par M. Horace

de Choiseul, président de la Société des rosiéristes, et M. Petit, secrétaire général.

L'Exposition se trouvait sous une tente établie sur la place où se tiennent les fêtes de la ville de Brie-Comte-Robert. Cette tente ne couvrait pas moins de 900 mètres superficiels de terrain. Le plan de l'Exposition avait été bien compris. Tous les massifs étaient bien distribués ; les Roses y étaient largement représentées, ainsi que les plantes de serre à feuillages, des Œillets flamands et de fantaisie étaient d'un beau choix.

Pour l'ornement de l'Exposition, M. Gaudron, entrepreneur à Brunoy, avait construit une grotte dont s'échappait avec abondance de l'eau qui rafraîchissait l'atmosphère de l'intérieur de la tente, disposition très favorable aux plantes et même aux visiteurs, car la température, sous cette tente, était élevée.

L'Exposition comportait de quinze à vingt mille Roses en fleurs coupées ; la floraison était belle. Parmi toutes ces Roses, j'ai remarqué des groupes d'une demi-douzaine de variétés dont les fleurs étaient remarquables par leur développement et par leur fraîcheur. Voici les noms de ces Roses : Baronne-de-Rothschild, Paul-Neyron, La France, Madame-Prosper-Laugier, La Gloire-de-Dijon, Merveille-de-Lyon. J'ai distingué aussi deux Roses nouvelles qui sont magnifiques sous le rapport de la forme et du coloris. Ce sont : Jules-Chrétien, Hybride remontant, rouge ponceau vif, nuancé de pourpre, et Madame-Angèle-Jacquier, Thé rose très vif à fond jaune cuivré.

Le Jury s'est constitué en trois sections. La première, dont je faisais partie, pour les Roses ; la seconde, pour les plantes de serres et autres ; la troisième, pour l'industrie.

Les sections ont examiné les produits rentrant dans leurs attributions; puis elles se sont réunies pour décerner les récompenses dont voici les principales :

Premier grand prix d'honneur, objet d'art donné par le Président de la République : à M. Gautreau père, rosiériste à Brie-Comte-Robert, pour la belle culture et l'exacte nomenclature de son lot de trois cent soixante-quatorze variétés de Roses.

Deuxieme grand prix d'honneur, médaille d'or donnée par le Ministre de l'agriculture : à M. Williams-Fleetches, jardinier-chef au château de Presles, pour la belle culture de ses plantes de serres, pour ses Fougères, pour ses Broméliacées, pour ses Caladium du Brésil. On a remarqué l'exacte nomenclature des plantes exposées par cet habile jardinier.

Premier prix d'honneur, médaille d'or de la ville de Brie-Comte-Robert : à M. Scipion Cochet, horticulteur à Suisnes, pour son lot de six cents variétés de Roses.

Deuxième prix d'honneur, médaille d'or de M. le Préfet de Seine-et-Marne, donnée au nom du département : au même M. Scipion Cochet, pour ses plantes de serres, pour ses Broméliacées et pour ses plantes nouvelles.

Premier prix, médaille du Ministre de l'agriculture : à M. Cochet, rosiériste à Brie-Comte-Robert, pour son lot de deux cent cinquante-neuf variétés de Roses.

Deuxième prix, médaille d'or : à M. Emile Goujon, jardinier-chef à Lagny, pour ses Caladiums et pour ses Coléus.

Médaille d'or, de M. Chabrier : à M. Rose Vilin, rosiériste à Grisy-Suisnes, lequel avait obtenu cinq points dans le troisième concours des Roses.

Médaille de vermeil, grand module, de M. Foucher

de Careil, sénateur : à M. Pellieux, jardinier-chef au château de la Plumasserie, pour ses Caladium.

Médaille de vermeil, grand module, de Mme la princesse Ruspoli : à M. Vaurin fils, rosiériste à Courbert, pour un lot de Roses.

Médaille de vermeil, grand module, de M. Essen : à M. Pernel, horticulteur à la Varenne-Saint-Hilaire, pour son lot de Coléus.

Médaille de vermeil, grand module, donnée par M. Déduit : à MM. Gautier et Hochard, horticulteurs à Pierrefitte, pour leurs beaux Œillets flamands et de fantaisie.

Médaille de vermeil, grand module, donnée par M. Gasne, propriétaire à Brie : à M. Doutin, rosiériste à Grisy, pour un lot de Roses en mélange.

Médaille de vermeil, de M. Poupinel : à M. Ulysse Marceil, jardinier à Brunoy, pour un lot d'ensemble de plantes de serres à feuillage et autres.

Médaille de vermeil, de M. Giot, agriculteur à Chevry : à M. Bonnet, horticulteur à Levallois-Perret, pour ses Roses et ses couronnes et bouquets.

Médaille de vermeil, de M. Mazier, propriétaire : à M. Desmazures fils, à Evry-les-Châteaux, pour son lot de Roses en mélange.

Médaille de vermeil, de M. Poupinel : à M. Jacquemin, jardinier à Brie, pour un lot de plantes de serres et un lot de légumes.

Médaille de vermeil : à M. Vaurin père, rosiériste à Coubert, pour un lot de Roses en mélange et cent variétés de Roses bien nommées.

Médaille de vermeil : à M. Gaudron, entrepreneur à Brunoy, pour la grotte construite sous la tente de l'Exposition.

Médaille de vermeil : à M. Boulanger, rosiériste à Grisy, pour un lot de Roses en mélange.

Le Jury a en outre décerné une médaille de vermeil, grand module, à M. Petit, secrétaire général, pour la bonne organisation de l'Exposition.

L'ouvrage de M. Charles Baltet sur les effets produits par les grands froids de l'hiver 1879-80, dans le département de l'Aube.

Compte rendu par M. PAVARD.

Quatre années se sont déjà écoulées depuis que nos cultures ont eu à subir le terrible hiver de 1879-1880.

Dès le mois de mars suivant, je donnais pour notre Journal un aperçu de l'importance des dégâts qui furent causés tant dans les pépinières de Trianon que dans le parc dépendant de ce domaine.

L'influence du froid excessif de cet hiver n'a pas encore cessé d'agir sur certains végétaux qui ne paraissaient pas d'abord mortellement atteints.

A cette époque, la Société avait décidé qu'une Commission recueillerait tous les renseignements utiles qui pourraient lui être fournis, les classerait et ferait profiter l'horticulture de ce travail. Cette décision n'a pu avoir la suite désirée, faute d'un ensemble suffisant de renseignements.

Sous ce rapport, la Société de Troyes a été plus favorisée que la nôtre.

M. Charles Baltet, horticulteur à Troyes, a pu réunir et condenser avec grand soin, en un fort volume de trois cent quarante pages, tous les faits locaux relatifs aux effets de la gelée de 1879-1880, dans les forêts, parcs, jardins, vergers, pépinières, vignes, etc., du département de l'Aube. Il y a joint une nomenclature assez complète des végétaux qui ont succombé, de ceux qui ont eu seulement à souffrir et de ceux qui sont demeurés indemnes dans la région, mais en tenant compte des différences applicables au sol, à l'altitude, à l'exposition entre des localités différemment traitées.

Pouvait-on faire une œuvre plus utile et plus complète que le remarquable ouvrage de M. Baltet ? Il est permis d'en douter.

Pour clore son important travail, M. Baltet a eu le soin d'y ajouter un relevé quotidien de la température pendant toute la durée de cette mémorable période hivernale, ainsi que des divers phénomènes météorologiques qui se sont produits ; le tout est clairement présenté sous la forme d'un tableau fort bien conçu.

L'ouvrage de M. Baltet, justement récompensé par la Société nationale et centrale d'agriculture, mérite hautement les éloges et les félicitations de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise.

Sur les soins à donner à la culture des Raisins.

Communication faite par M. Chevallier.

J'ai l'honneur de mettre sous les yeux de mes collègues quelques grappes de Chasselas provenant d'un

même jardin, afin de montrer la différence des produits selon que la Vigne est cultivée avec soin ou qu'elle est à peu près abandonnée à elle-même. Parmi ces grappes, les unes proviennent de la partie de ce jardin que je détiens depuis quatre années ; les autres proviennent de la portion de ce même jardin occupée par un sous-locataire. On peut voir ainsi la grande différence qui existe entre elles tant pour la grosseur de la grappe que pour la grosseur des grains.

Cependant, les Vignes sont de même provenance, établies le long d'un même mur, à l'exposition du sud ; elles ont été plantées la même année.

Lorsque j'ai pris possession de ce jardin, il était entretenu par un ouvrier jardinier qui venait à peu près une seule fois par mois, c'est vous dire que les arbres et les espaliers étaient en assez mauvais état.

La Vigne était couverte d'oïdium, mal taillée, mal conduite, couverte de nodosités ; elle avait des cordons d'une longueur démesurée et parfois doubles ou même triples. J'ai restauré cette Vigne ; j'ai simplifié tous les cordons, rabattu sur de bon bois et sacrifié sans hésiter, chaque année, toutes les parties souffrantes. Chaque année aussi, j'ai mis tout le long de la plate-bande un paillis de fumier de cheval et, à la fin de l'hiver, j'ai répandu sur ce fumier, alors à moitié consommé, un seau de cendres de bois ; le tout fut enterré par un bon labour, au commencement de mars, après la taille.

Pendant le cours de la saison, je donne tous les petits soins que vous connaissez : ébourgeonnements, pincements, ciselage, effeuillage, et j'ai toujours obtenu ainsi une bonne récolte, de plus en plus belle. Le bois, qui était faible, s'est amélioré ; il est devenu plus fort et, naturellement, les produits s'en ressentent.

Cette année, sur une longueur de 16 mètres d'espalier, j'ai environ quatre cents grappes semblables à celles que j'ai mises sous vos yeux, et même plus grosses.

Les grappes qui me servent de point de comparaison proviennent d'un cordon de Vigne qui a été bien taillé et bien pincé, mais qui n'a pas reçu d'autres soins, ni aucune fumure depuis plusieurs années.

Ma Vigne n'a pas été soufrée cette année, mais elle l'avait été les années précédentes ; l'hiver dernier, j'ai enlevé entièrement, le long des ceps, toutes les vieilles écorces, et n'ai pas eu de traces d'oïdium, ni d'aucun autre parasite.

Mon espalier n'est pas couvert de toiles, mais seulement protégé par des lanières de calicot, afin d'écarter les oiseaux ; le Raisin est mûr depuis le 25 août.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

La Noix du Cola acuminata. — Le docteur Hooker a publié, sur les Jardins de Kew, un rapport qui contient de très intéressants détails sur la Noix du Cola, fruit du *Cola acuminata* (1), propagé avec succès dans ces jardins. La Noix augmente, dit-on, la saveur des aliments, et elle a, de plus, la propriété de calmer les malaises et les douleurs causés par la faim. Mais c'est principalement comme friandise qu'on la consomme et elle est fort recherchée par les indigènes du pays qu'arrose la Gambie. Le commerce de cette Noix s'est beaucoup accru depuis quelques années. La plante, native des parages de Sierra-Leone, fut d'abord introduite aux Antilles ; le jardin de Kew en a distribué aux divers jardins botaniques du monde. (*Traduit d'un journal anglais.*)

Phénomène constaté dans les organes des plantes. — M. Kraus a récemment constaté, par l'emploi d'un appareil vérificateur d'une grande sensibilité, l'existence d'un phénomène dans les organes des plantes, lequel consiste dans leur expansion et leur contraction successives durant chaque journée de vingt-quatre

(1) Les espèces connues du genre *Cola* sont toutes d'Afrique. Ce genre appartient à la tribu des Sterculiées de la famille des Malvacées.

heures, à cause de l'eau qu'elles absorbent. M. Kraus a constaté que les feuilles perdent de leur épaisseur depuis l'aube jusqu'à l'après-midi ; à cette heure elles commencent à se gonfler, elles acquièrent un plus grand volume pendant la nuit que pendant le jour, ce qui est assez facile à reconnaître dans l'Aloès, l'Agave et leurs congénères. Il en est de même pour les boutons, fleurs, fruits et cônes à l'état herbacé, ainsi que pour les tiges et les jeunes branches.

M. Kaiser avait déjà constaté que le même phénomène se produisait dans l'aubier et dans l'écorce joints ou séparés.

Les diverses expériences faites par M. Kraus (enlèvement des feuilles, arrosages, exclusion de la lumière, etc.) expliquent ce phénomène par l'action réciproque des facteurs qui amènent l'eau à la plante, et de ceux qui l'en retirent. C'est la nuit seulement que l'action absorbante a lieu dans les parties souterraines ; dans le jour elle se produit dans les parties aériennes.

L'activité absorbante, qui tient en grande partie à la transpiration, dépend surtout du feuillage et de la lumière ; l'enlèvement du feuillage et la privation de lumière arrêtent cette activité.

M. Kraus prétend que, quand une plante est arrosée, voici ce qui se passe. En moins d'une heure, la tige commence à se gonfler, le bois, ainsi que l'écorce y prennent part, le bois d'abord. Le gonflement continue assez vite, c'est-à-dire sur une longueur de plusieurs mètres par seconde ; après environ une heure, la contraction s'établit. M. Kraus a remarqué que la contraction commença à la partie supérieure d'un Acacia après dix minutes, quoique le gonflement à la partie inférieure continuât durant cinquante minutes. En faisant

cette constatation, M. Kraus voulait prouver que la contraction est occasionnée par l'activité du feuillage et qu'elle s'étend graduellement de haut en bas. (*Traduit d'un journal anglais.*)

Circulaire de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts.

A la date du 3 août dernier, le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts a porté à la connaissance de la Société une instruction sommaire rédigée par la section des sciences économiques et sociales du Comité des travaux historiques et scientifiques :

Voici un extrait de cette instruction :

« La section des sciences économiques et sociales, instituée par arrêté du 12 mars 1883, est une des sections du Comité des travaux historiques et scientifiques. Elle a, comme les autres sections de ce Comité, pour objet général de former le lien scientifique des Sociétés savantes de Paris et des départements, de faire connaître leurs travaux, de correspondre avec les savants en recevant leurs communications et de publier des documents inédits concernant notre histoire nationale.

« L'objet particulier de la section des sciences économiques et sociales est, d'une part, l'examen, à un point de vue différent de celui de l'histoire proprement dite, des faits qui, dans le passé, intéressent d'une manière spéciale la vie économique et morale, le droit et les institutions de la France et, d'autre part, l'étude, à

un point de vue exclusivement scientifique, des faits et des questions qui, dans le présent, portent sur les mêmes matières.

« Cette section aura quelquefois à aborder des questions de travaux publics, d'agriculture, de colonisation ; elle s'abstiendra de toucher aux côtés purement techniques ou géographiques de ces questions et envisagera seulement leur côté économique.

« La section signalera, dans le Bulletin du Comité, les travaux des Sociétés savantes de Paris ou des départements, qui seront adressés à M. le Ministre et qui seront de son ressort ; elle le fera en rendant compte, soit dans le procès-verbal de ses séances, soit dans un rapport spécial et plus étendu, de ceux qui présenteront un intérêt suffisant. Elle pourra même insérer intégralement, dans le Bulletin, les travaux inédits qui auront une importance particulière. »

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 4 OCTOBRE 1883

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, informant que, sur sa proposition, le Conseil général a accordé à la Société une allocation de 300 francs qui sera mise à sa disposition sous forme de médailles à décerner en 1884. — Par la même lettre, M. le Préfet annonce que l'Assemblée départementale l'a chargé de prier M. le Ministre de l'Agriculture d'accorder à la Société une subvention en argent de valeur égale à celle allouée l'an dernier ;

Une lettre de notre collègue, M. Duru père, envoyant à l'examen de la Société un échantillon de la Fraise des Quatre-Saisons, obtenue par lui en 1878 et qu'il regarde comme améliorée depuis cette époque. La Fraise Duru, ainsi modifiée, est un peu moins allongée, mais d'une meilleure récolte. — M. le Président désigne, pour examiner ces Fraises, MM. Chevallier, Truffaut père, Nolard et Houlet ;

Une lettre de M. Louis Lucien, jardinier, rue de Ver-

18

sailles, 42, à Ville-d'Avray, demandant une Commission pour visiter les arbres fruitiers qu'il cultive chez M. Letourneur, propriétaire, rue de Marnes, 15, dans la même commune. — M. le Président nomme, pour faire partie de cette Commission, MM. Chevallier, Bertin père, Defurnes, Pajard, Marié, Labouré et Duru fils.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des candidats présentés dans la dernière séance. Après un vote favorable, M. le Président proclame membres de la Société :

M. le comte de Buisseret, rue d'Anjou, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

M. Maréchal (Baptiste), jardinier au château de Villevert, à Jouy-en-Josas, présenté par MM. Thuyau et Hardy.

Présentation de fruits, de fleurs et de feuilles.

Il est déposé sur le bureau :

Par M. Duru, un panier de Fraises Duru dont il a été parlé dans la correspondance. — Au sujet de cette présentation, la Commission à laquelle l'examen de ces fruits a été renvoyé dit, par l'organe de M. Chevallier, son rapporteur, que ces Fraises sont très belles, mais n'offrent pas, dans leur forme, une variation bien nette et bien fixe. C'est un choix fait avec soin parmi les Quatre-Saisons ; on ne peut, malgré cela, considérer cette Fraise comme un nouveau type. — La Commission félicite M. Duru pour sa belle culture ;

Par M. Sément, des Dahlias à grandes et à petites fleurs et une corbeille de Poires et de Pommes. — La Commission, composée de MM. Baget, Defurnes, Nolard et Duval, qui a examiné ces divers produits, regrette,

ainsi que l'exprime en son nom M. Baget, que les fruits soient mal dénommés ; elle engage le présentateur à y faire attention. Toutefois, elle constate qu'ils sont d'une belle venue et dénotent une bonne culture. Relativement aux Dahlias, la Commission n'a rien remarqué qui soit hors ligne ; elle estime cependant que les Dahlias à petites fleurs sont gracieux, bien faits et conviennent particulièrement pour la confection des bouquets. Le choix présenté à la Société est bon ; aussi, la Commission demande-t-elle qu'une prime de deuxième classe soit décernée à M. Sément, pour ses Dahlias. — La proposition de la Commission étant adoptée, M. le Président remet la prime à M. Sément ;

Par M. Duval, des Dracæna, des Ixora, des Orchidées et des Cyclamens. M. Duval accompagne sa présentation des explications suivantes :

Les cinq Dracæna sont des Dracæna Gladstonei hybrides, des Dracæna Cooperi et des Dracæna Ferrea, obtenus dans les cultures anglaises de M. Beause. C'est une variété élégante et une des plus belles parmi celles à feuillage coloré. Elle a l'avantage d'être vigoureuse et de se tenir parfaitement dans les appartements. Ce Dracæna est encore assez rare ; il sera une bonne plante de commerce. Les Ixora sont des plantes très jolies encore peu connues ; ceux présentés appartiennent à l'espèce Fraseri. La culture demande quelques soins pour garantir ces plantes contre les insectes qui les attaquent facilement. On doit recourir souvent au lavage à l'eau de savon ou au jus de tabac. Il faut aux Ixora Fraseri la serre chaude avec une température forte et régulière. La fleur est d'une nuance rare et curieuse.

Parmi les Orchidées présentées, se trouvent le Cypripedium Harrissianum, hybride anglais ; le Cypripe-

dium Sedni, également hybride; l'Odontoglossum ornithorhychium, très charmante plante de serre froide; l'Odontoglossum Roezli, qui reste six semaines en fleur; l'Oncidium papilio, une des plus curieuses Orchidées de serre chaude. Toutes ces Orchidées sont faciles à cultiver. Il suffit de les laisser en repos pendant l'hiver; au printemps, on les rempote, on les seringue légèrement, afin de leur donner un peu d'humidité; ensuite, on pousse la végétation. En Angleterre, les Orchidées ont une place importante dans les serres; les horticulteurs français devraient les introduire directement, les prix seraient plus modérés et ces plantes deviendraient certainement bientôt populaires.

Quant aux Cyclamens, M. Duval a tenu à en représenter à la Société. Les plantes exposées ont un an; elles ont été repiquées sous châssis et cultivées en pleine terre sur couche tiède. Ces Cyclamens ont un coloris brillant; le développement de leurs fleurs et la beauté du feuillage ne laissent rien à désirer. Ce n'est pas sans un certain orgueil, ajoute M. Duval, qu'il présente ces Cyclamens. Ils prouvent une fois de plus que les horticulteurs français peuvent obtenir d'aussi beaux résultats que les horticulteurs anglais, et qu'ils savent produire à moins de frais, par conséquent à meilleur marché que leurs voisins d'outre-Manche.

M. le Président adresse les plus chaleureuses félicitations de la Société à notre zélé et habile collègue, et le prie de continuer à nous faire connaître, chaque fois qu'il en aura l'occasion, les résultats de ses cultures.

Sont encore déposées sur le bureau par M. Houlet, des Tomates de toute beauté. Ces fruits appartiennent, d'après M. Houlet, à une variété qui lui paraît moins susceptible d'avoir la maladie que la variété à petits

fruits. Il a soufré seulement deux fois les pieds placés, il est vrai, en espalier. Cette variété s'appelle « Président Garfield ». Les produits qu'elle a donnés sont surtout remarquables en raison de l'année, les Tomates ayant été généralement malades. — Remerciements.

M. Chevallier met sous les yeux de l'Assemblée des feuilles de Poiriers atteintes de l'æcidium cancellatum, qu'il a trouvées dans son jardin. Le Champignon est en ce moment complètement développé; il est sous la forme conique d'un parapluie à demi fermé et prêt à fructifier. M. Chevallier n'a pas de Sabine dans son jardin, mais il y en a probablement dans les environs. Il enlève les feuilles attaquées au fur et à mesure qu'il les voit; il en trouve surtout sur le Beurré Diel et le Curé; la Duchesse reste indemne.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart; notre dévoué Bibliothécaire adjoint lit une très intéressante note intitulée : *le Baobab*, le plus gros de tous les végétaux. — M. le Président lui adresse les vifs remerciements de la Société.

M. Delorme a la parole. Notre zélé collègue donne lecture d'une note de M. Balbiani, sur le traitement par le goudron des Vignes phylloxérées, et cela à propos d'une communication faite par M. Maxime Cornu.

M. Maxime Cornu avait constaté que des Raisins cultivés en serre avaient contracté un goût désagréable par suite du badigeonnage à l'huile lourde des gradins en bois de cette serre. De là, il concluait qu'il fallait être très circonspect dans l'emploi des substances appliquées à certains traitements phylloxériques. M. Balbiani fait observer que le badigeonnage dont parle M. Cornu,

a été pratiqué dans une serre, c'est-à-dire dans un endroit fermé, pendant que la Vigne était en végétation, tandis que lui pratique les badigeonnages qu'il recommande, en hiver, lorsque les Vignes sont dépouillées de feuilles et que la sève ne circule plus ; c'est en plein air que l'opération a lieu ; il n'y a donc pas à craindre, dans ces circonstances, que le Raisin acquière un mauvais goût.

M. Hardy confirme cette assertion ; il a appliqué à l'Ecole d'horticulture, tant en serre qu'en plein air, en espalier, le badigeonnage recommandé par M. Balbiani, pour la destruction de l'œuf d'hiver du phylloxera, afin de se rendre compte de ses effets sur la Vigne. La formule de M. Balbiani est : neuf parties de goudron de gaz (coaltar) mélangées avec une partie d'huile lourde. La Vigne n'a nullement souffert d'un badigeonnage ainsi composé ; elle a paru, au contraire, prendre une certaine vigueur. Les Vignes qui y ont été soumises ont, pour la plupart, donné naissance à des racines adventives qui se sont développées sur tout le corps du cep, annonçant par là une excitation réelle dans la végétation ; aussi M. Hardy se propose-t-il d'appliquer assez en grand, sur des arbres d'essences variées, le procédé recommandé par le savant professeur du Collège de France ; il rendra compte à la Société des résultats obtenus.

M. Truffaut père a vu les mauvais effets du goudron de gaz dans les serres. Il avait peint avec cette substance le bas des chevrons d'une serre à Azalées. Lorsque les plantes ont été rentrées pour y passer l'hiver, les émanations du goudron ont comme brûlé les feuilles. Le même fait s'est produit, mais avec moins d'intensité, dans une serre à Pelargonium, cependant bien aérée :

quand la température est venue à s'élever, les plantes, au lieu de pousser, sont restées rabougries.

M. Denevers a protégé contre les moutons et les lapins, des Pommiers dont l'écorce était habituellement rongée par ces animaux, en imprégnant la tige des arbres de goudron de gaz jusqu'à 1m,50 de hauteur. Les vieilles écorces sont tombées et il s'en est formé de nouvelles très bonnes. Le coaltar empêche également les vaches de se frotter contre les arbres.

M. Hardy rappelle que, dans les promenades publiques, on enduit souvent de coaltar les plaies faites aux arbres par l'élagage, afin qu'elles se recouvrent plus facilement. Il y a donc tout lieu de croire que le mélange de M. Balbiani, appliqué au dehors et en hiver, ne peut nuire en aucune façon à la végétation.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Baobab, le plus gros de tous les végétaux.

Adanson, célèbre botaniste du XVIIIe siècle (1), découvrit dans la Sénégambie un colosse végétal qui forme à

(1) Michel Adanson, né à Aix, en 1727, entreprit à l'âge de 21 ans, de visiter le Sénégal qui, jusqu'alors, n'avait point encore été exploré. Après cinq années employées en recherches (de 1749 à 1753), il rapporta de ce pays de très nombreuses observations de toute espèce.

Le *Dictionnaire d'histoire naturelle*, de d'Orbigny, dit, par erreur, qu'Adanson vivait dans le XVIIe siècle.

lui seul le genre *Adansonia*, de la famille des Malvacées (1).

L'arbre ainsi découvert a été vu depuis dans d'autres contrées africaines, au Soudan, au Dar-four et en Abyssinie. Il porte le nom vulgaire de *Baobab.* Son tronc est relativement peu élevé (de 4 à 5 mètres du sol aux branches) ; mais, avec le temps, il acquiert une grosseur tout à fait extraordinaire. Le diamètre du tronc peut s'étendre au-delà de 25 pieds, ce qui donne environ 75 pieds de pourtour. D'après les calculs, probablement un peu hasardés, faits par Adanson, plusieurs milliers d'années sont nécessaires pour que le Baobab arrive à un tel développement. Ce tronc monstrueux et colossal est couronné par un grand nombre de branches étalées horizontalement et remarquables aussi par leur grosseur et plus encore par leur longueur qui atteint de 18 à 20 mètres. Le poids de ces branches entraîne leur extrémité jusqu'à terre. Il en résulte que l'arbre, vu de loin, se présente sous l'apparence d'une sorte de masse hémisphérique assez régulière de près de 20 mètres de hauteur, comportant 120 mètres de circonférence. Les racines, presque au niveau du sol, ont une force et une longueur nécessairement en harmonie avec celles des branches ; suivant Adanson, elles s'étendent jusqu'à plus de 50 mètres.

Il va sans dire que les fleurs de l'*Adansonia* sont aussi très grandes ; leur calice est verdâtre à la surface interne ; leur corolle est blanche ; le filet des étamines est pareillement blanc.

(1) Ce genre est classé par Endlicher dans la famille des Sterculiacées qui comprend notamment le Cacaoyer. Cette classification n'est pas admise par MM. Le Maout et Decaisne, auteurs du *Traité général de botanique*, publié en 1876 par la librairie Firmin Didot.

L'écorce et les feuilles digitées du Baobab (1) ont des propriétés émollientes fort appréciées par les habitants de l'Afrique. Le fruit, nommé vulgairement *Pain de singe*, est oblong, de la grosseur d'un Melon ; il est rempli d'une pulpe blanche acidule. Dans la chair fongueuse dont les graines sont enveloppées, les nègres trouvent un aliment très recherché. L'écorce ligneuse du fruit et le fruit lui-même, lorsqu'il est avarié, servent aux indigènes à fabriquer du savon.

Depuis la découverte faite par Adanson, le Baobab, originaire de l'Afrique tropicale, a été transplanté en Asie et en Amérique.

On assure que les habitants du Sénégal ont la coutume de déposer dans les troncs creux des vieux Baobab les cadavres des indigènes qui sont jugés indignes de recevoir les honneurs de la sépulture.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Le Frankenthal et le Black Hamburgh. — A propos de la publication du Catalogue de M. Van Geert, d'Anvers, qui indique le *Frankenthal* et le *Black Hamburgh* comme appartenant à une même variété, M. Pynaert, s'appuyant sur l'opinion de Robert Hogg, soutient, dans la *Revue de l'Horticulture belge,* que le *Frankenthal* et le *Black Hamburgh* forment deux variétés

(1) Cette disposition digitée des feuilles à fait donner à l'*Adansonia* le nom spécifique de *Digitata*.

parfaitement distinctes. L'une, le *Frankenthal* ou *Frankenthaler*, serait d'origine allemande et aurait le grain rond; tandis que l'autre, le *Black Hamburgh*, serait d'origine anglaise et aurait le grain ovale. Cette dernière variété aurait de nombreux synonymes en anglais et en allemand; elle serait aussi appelée *Hampton Court*, nom d'une des résidences royales des environs de Londres, où se trouve la célèbre Vigne âgée aujourd'hui de plus de cent ans, dont les ramifications couvrent le vitrage d'une serre de 7 mètres de largeur sur 33 mètres de longueur.

Si l'indication donnée par M. Van Geert est définitivement reconnue exacte, le véritable *Frankenthal* serait le *Black Hamburgh* des Anglais et devrait porter seulement ce dernier nom.

Nouveau mode de conservation du bois. — Jusqu'ici, pour conserver les bois exposés à l'humidité, on les soumettait à une injection de sulfate de cuivre; mais ce procédé ne donne pas des résultats très durables. Lorsque le bois se fend, l'humidité pénètre dans l'intérieur par des fissures où l'action du sulfate est nulle.

Un nouveau procédé consiste à injecter le bois avec de *l'eau de savon*, à laquelle on ajoute une faible proportion d'acide sulfurique. L'eau de savon forme, dans le bois, un acide gras qui s'imprègne dans toutes les fibres et empêche l'humidité d'y pénétrer.

Aujourd'hui, ajoute la *Gazette des Campagnes*, dans laquelle nous trouvons ce renseignement, on n'injecte plus que par ce moyen les traverses des chemins de fer.

D'un autre côté, le *Bulletin de la Société d'horticulture de Soissons* nous apprend qu'une importante modifica-

tion a été faite au procédé de sulfatage des bois et paillassons nécessaires aux horticulteurs.

Quand les objets sortent du bain sulfaté, on les plonge dans un lait de chaux. Après les avoir retirés, on les laisse égouter et sécher.

La chaux se combine avec l'acide sulfurique et dégage de l'oxyde de cuivre insoluble, ainsi que du sulfate de chaux très peu soluble. D'un autre côté, l'action délétère du sulfate de cuivre est neutralisée par la chaux.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Le Maïs employé comme combustible. — Un journal américain, *The Parisian*, rapporte que. dans l'Etat de Iowa, dit Etat de la Prairie, une grande disette de combustible s'est produite. Le moyen de se procurer le chauffage est devenu, pour les cultivateurs de cet Etat, une question des plus sérieuses ; car, dans le nord-ouest, les hivers sont fort rigoureux ; le vent du nord y balaie la plaine de son souffle glacé.

Comme on ne peut s'approvisionner de charbon de terre qu'à très grands frais, et comme les nouvelles plantations d'arbres sont loin d'être suffisamment développées, on se trouve dans la nécessité absolue d'employer, pour le chauffage, d'autres matières combustibles.

Au point de vue de cet indispensable chauffage, les

habitants de la Prairie ont recherché s'ils devaient donner la préférence au Maïs (*Zea*) ou au Soleil (*Helianthus annuus*).

Dans les riches terres franches de la Prairie, les Soleils végètent admirablement bien ; ils produisent des tiges vasculaires et un feuillage abondant. Ces Soleils, lorsqu'ils sont desséchés, brûlent très bien.

Malgré cela, les habitants paraissent devoir porter leurs préférences sur le Maïs, qui est plus matériel, que l'on peut récolter beaucoup plus rapidement et à moins de frais que le bois ordinaire de chauffage, et qui, brûlé en épis, fournit un excellent combustible. Cinquante boisseaux américains de Maïs sont considérés comme l'équivalent d'une tonne trois quarts de charbon anglais, et comme le Maïs ne coûte que 75 centimes le boisseau, sur les propriétés éloignées des chemins de fer, cette quantité équivaut au charbon à 4 dollars, soit 21 fr. 20 la tonne. Deux boisseaux, coûtant 1 fr. 50, peuvent chauffer toute une famille pendant la plus froide journée.

Le Rédacteur en chef, gérant :

Victor BART.

SÉANCE DU 3 NOVEMBRE 1883

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de Mme Emilie Guilbert, adressant des renseignements sur son insecticide : le régénérateur-Guilbert. — Cette lettre est renvoyée à la Commission chargée d'expérimenter cet insecticide et d'en rendre compte à la Société ;

Un programme adressé par la Société d'agriculture de Seine-et-Oise, relatif au prix Lameyran à décerner en 1884 par cette Société. Le concours ouvert s'applique à l'étude de constructions rurales affectées à la moyenne culture.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Après un vote favorable à leur candidature, M. le Président proclame membres de la Société :

1° M. Demortreux, notaire honoraire, avenue de

Paris, 39, à Versailles, présenté par MM. Baget et Polonceau;

2° Mme Emilie Guilbert, fabricante d'insecticide fertilisant, à Mézières, par Epône (Seine-et-Oise), présentée par MM. Bart et Chevallier.

Présentation de fruits.

M. Lucien présente une variété de Pommes dont il désire connaître le nom. L'arbre est très productif, déjà âgé, ayant environ 0m,50 de circonférence; il donne une récolte de quatre cents à cinq cents fruits de toute beauté chaque année. Cette Pomme est très tardive; elle se conserve très longtemps; c'est surtout un fruit à cuire qui a besoin d'être récolté tard. M. Hardy, sans se prononcer d'une manière affirmative, croit reconnaître en ce fruit une Pomme cultivée dans quelques localités du département sous le nom de Pomme de Gazeran. Elle est estimée à cause de sa beauté et surtout de sa longue garde.

Communications.

M. le colonel Meinadier a la parole. Notre honorable collègue donne à l'assemblée quelques détails sur les ravages des Vignes par le phylloxera et surtout sur les tentatives faites, principalement dans le Midi, pour régénérer les vignobles. Après avoir rappelé les faits dont il a antérieurement entretenu la Société, il constate que la reconstitution des vignobles se pratique avec succès sur une grande étendue de terrain. La lutte est partout engagée; la défense s'organise, grâce à l'établissement de nombreux syndicats encouragés et subventionnés par l'Etat. L'emploi du sulfure de carbone, du sulfocar-

bonate de potasse, retarde la destruction des Vignes, mais à la condition que la lutte soit incessante. La dépense s'élève de 200 francs à 300 francs par hectare. L'application de ces deux substances est donc subordonnée au produit donné par la Vigne.

La submersion, partout où elle est possible, continue à donner de bons résultats. Mais ce sont surtout les plantations de cépages américains résistants qui ont le mieux réussi : le Jacquez, l'Herbemont et le Cunningham sont, à cet égard, de bons cépages.

D'après les renseignements les plus récents, voici la situation des vignobles suivant le tableau dressé par M. Tisserand, directeur de l'*Agriculture* :

Vignes existantes avant le phylloxera, 2,415,986 hectares; détruites, 763,799 hectares; atteintes, 642,078 hectares; submergées, 12,543 hectares; traitées par le sulfure de carbonate, 17,121 hectares; par le sulfocarbonate de potasse, 3,033 hectares; plantées en cépages américains, 17,256 hectares.

Il convient de mentionner, ajoute M. le colonel Meinadier, les plantations opérées dans les sables du bord de la mer. La Vigne y est magnifique, principalement sur les bords de la Méditerranée. Pour les sables des bords de l'Océan, une grande difficulté se présente. Elle est due à l'alios formant le sous-sol de ces sables, que les racines ne peuvent traverser et qu'il faut alors chercher à rompre, ce qui peut se faire dans certains endroits.

M. le colonel Meinadier dit que, cette année, le mildew a produit partout des effets désastreux; il a paru dès la fin de juillet, a fait tomber les feuilles et a perdu les Raisins avant leur maturation. Jusqu'à présent, on n'a rien trouvé d'efficace pour le détruire. — M. le Pré-

sident remercie vivement M. le colonel Meinadier de son instructive communication.

La parole est donnée à M. Victor Bart. Notre dévoué Bibliothécaire adjoint lit, sur l'Ananas, une note qui intéresse vivement l'assemblée. — Remerciements.

M. Chevallier donne lecture de son rapport sur les arbres fruitiers de M. Lucien. — Les conclusions demandant une récompense, à titre d'encouragement, pour M. Lucien, mises aux voix par M. le Président, sont adoptées et renvoyées au Conseil d'administration.

M. Chevallier continuant à avoir la parole, lit une note sur la Vigne tuberculeuse de Cochinchine et sur l'utilité qu'il peut y avoir à en essayer la culture dans certaines contrées. — Remerciements.

Annexe au procès-verbal de la séance du 7 juin 1883.

Dans cette séance, ont été reçus membres de la Société :

1° Mme Brierre, propriétaire, rue de l'Assemblée-Nationale, 3, à Versailles, présentée par MM. Delorme et Hardy ;

2° M. Joseph Moreau, propriétaire, rue d'Angoulême, 1, à Versailles, présenté par MM. Moreau et Vigouroux ;

3° M. Grandval, jardinier-chef au château de Viliers-le-Bâcle, présenté par MM. Rouland et Hardy ;

4° M. Léon Milot, rue de la Chaussée-d'Antin, 51, à Paris, présenté par MM. Carpentier et David ;

5° M. Ch. Gosselin, conservateur du Musée, au Palais de Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

6° M. Houlbrat, boulevard Saint-Antoine, 3 *bis*, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

7° M. Aniéré, directeur de la Banque de France, rue Neuve, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

8° M. Henri Robin, rue des Bourdonnais, 8, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

9° M. Paul de Boissoudy, boulevard de la Reine, 15, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

10° M. Charles Ozanne, boulevard de la Reine, 76, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

11° M. Clément Maillard, jardinier chez M. le marquis d'Avaray, au château de Mareil-le-Guyon, par Montfort-l'Amaury (Seine-et-Oise), présenté par MM. Denevers et Hardy ;

12° M. Decourty, marchand fruitier, rue Saint-Honoré, n° 2, à Versailles, présenté par MM. Sément et Hardy ;

13° M. Pierron, ancien avocat général, rue Colbert, 13, à Versailles, présenté par MM. le comte Malher et le colonel Turnier ;

14° M. Cartier-Bresson, rue Sainte-Sophie, 1, à Versailles, présenté par MM. Odend'hal et Hardy ;

15° M. Lasne, impasse des Chevau-Légers, 2, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

16° M. Gustave Huet, propriétaire, rue Albert-Joly, 10, à Versailles, présenté par MM. Léon Fleury et Denevers ;

17° M. Hérouart, propriétaire, rue Berthier, 43, à Versailles, présenté par MM. Truffaut père et Houlet ;

18° M. le baron de Schonen, rue Saint-Honoré, 20, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

19° M. de Lafolie, rue Montbauron, 10, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

20° M. Presle, marchand boucher, rue de la Paroisse, n° 6, à Versailles, présenté par MM. Pavard et Briot ;

21° M. Blanc, propriétaire, rue Colbert, 9, à Versailles, présenté par MM. Joubert et Boitel ;

22° M. Emile Richard, inspecteur du service des eaux, rue de la Pompe, 11, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy ;

23° Mme Mainguet, propriétaire, rue Saint-Charles, 16, à Versailles, présentée par MM. Denevers et Hardy ;

24° M. le général Thoumas, rue de l'Orangerie, 10, à Versailles, présenté par MM. de Boureuille et Hardy ;

25° M. Charles Bichier, cultivateur à la ferme de Jardy, commune de Marnes, par Ville-d'Avray, présenté par MM. Pavard et Bichier ;

26° M. Vallerand, horticulteur, rue du Chemin-Royal, à Bois-Colombes (Seine), présenté par MM. Denevers et Hardy ;

27° M. Merlin, propriétaire, boulevard de la Reine, 84, à Versailles, présenté par MM. Bertin père et Poirier ;

28° M. Eug. Hadengue, à Bailly, présenté par MM. Rouland et Hardy ;

29° M. Trudon, blanchisseur, rue de l'Ermitage, 10, à Versailles, présenté par MM. Houlet et Denevers ;

30° M. Dubois, jardinier chez M. Denevers, boulevard de la Reine, 5, à Versailles, présenté par MM. Denevers et Hardy.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

L'Ananas.

Suivant le *Traité de botanique*, publié en 1876 par MM. Le Maout et Decaisne, l'Amérique serait le pays d'origine de toutes les plantes composant la famille des Broméliacées.

L'Ananas, qui forme l'un des principaux genres de cette famille, se trouve actuellement répandu dans les parties intertropicales des deux mondes.

C'est vers le milieu du XVIIe siècle qu'on introduisit l'Ananas en Europe. L'introducteur, un Hollandais nommé Lecour, fut le premier qui en cultiva plusieurs pieds dans les serres du jardin de Leyde.

Le nom brésilien de cette Broméliacée est *Nana* dont les Portugais ont facilement formé le mot Ananas et les botanistes *Ananassa*, auquel ils ajoutent *sativa*, ce qui signifie cultivé.

Au dire de la plupart des voyageurs, le fruit de l'Ananas, dans les régions où sa culture a lieu en plein air, serait le meilleur et le plus savoureux de tous les fruits connus. Sa chair douce, fondante et parfumée, contenant un suc acide-sucré, l'emporterait, pour le goût, sur celle de tous les autres fruits.

En Europe, l'Ananas, d'une culture assez dispendieuse et assez difficile, fait l'objet d'un commerce rela-

tivement très étendu et très productif. Les horticulteurs en ont obtenu un grand nombre de variétés. Les Ananas les plus recherchés, sont : l'Ananas commun de la Martinique, le Violet, l'Aurore et le Noir de la Jamaïque, celui de la Guadeloupe, le Cayenne sans épine, le Cayenne épineux, le Montserrat, la Providence et l'Enville ; ce dernier comportant plusieurs sous-variétés. Il y a aussi l'Ananas à bractées, du Brésil, l'Ananas panaché, celui de Java et l'Ananas doux de la Havane, à fruit rose ou à fruit vert, etc.

Faute de graines qu'il ne donne que bien rarement, l'Ananas se multiplie, soit par les œilletons qu'il produit à sa base, soit par la couronne de feuilles qui surmonte le fruit. Sa culture nécessite beaucoup de soins. Il faut à l'Ananas une vive lumière et une chaleur intense, surtout lors de la production des fruits, pour en assurer la parfaite maturation.

Plusieurs Ananas cultivés sont pourvus de fibres textiles d'une grande finesse, dont s'est emparée l'industrie qui, avec ces fibres, fabrique divers tissus. Les Ananas non cultivés fournissent aussi des fibres textiles qui peuvent rivaliser avec le chanvre.

Le Potager de Versailles, devenu Ecole nationale d'horticulture, ne laisse rien à désirer pour la bonne culture des Ananas. Les variétés les plus en faveur dans ce grand établissement public sont principalement : l'Ananas de la Martinique, le Comte de Paris (variété distincte du précédent), le Montserrat, le Cayenne sans épines ou à feuilles lisses, l'Ananas Charlotte de Rothschild (variété distincte du Cayenne à feuilles lisses), enfin l'Ananas de la Providence.

Ce fut Lenormand fils, inspecteur adjoint des jardins royaux, qui obtint, au Potager de Versailles, les pre-

miers fruits d'Ananas. Ceux-ci provenaient de deux œilletons récemment introduits en France et que Louis XV avait remis à Lenormand. Ces premiers fruits furent présentés au roi le 24 décembre 1733. Le roi les trouva excellents. Depuis cette époque la culture de l'Ananas a toujours été continuée au Potager de Versailles.

Les arbres fruitiers cultivés par M. Louis Lucien, jardinier de M. Letourneur, à Ville-d'Avray.

M. CHEVALLIER, RAPPORTEUR.

Sur la demande de notre collègue, M. Louis Lucien, vous avez nommé une Commission chargée de visiter les arbres fruitiers cultivés par lui, chez M. Letourneur, propriétaire à Ville-d'Avray.

La Commission s'est réunie le 16 octobre et m'a chargé de vous faire le présent rapport.

La propriété de M. Letourneur est divisée en deux parties distinctes, un peu éloignées l'une de l'autre.

La maison d'habitation, située rue de Marnes, n° 15, est entourée d'un jardin d'agrément dans lequel se trouvent un certain nombre d'arbres fruitiers en espaliers; ces arbres garnissent une section des murs à droite et à gauche de la maison; au devant règne un double cordon de Pommiers. Le jardin étant planté d'arbres d'agrément et entouré lui-même par les grands arbres d'une propriété voisine, manque d'air et de so-

leil, et les arbres fruitiers en souffrent nécessairement. Ceux-ci ont été plantés par le propriétaire depuis plusieurs années. La maison ayant été louée l'an dernier, M. Louis Lucien n'a pu leur donner des soins, aussi laissent-ils à désirer sous plusieurs rapports, quoique produisant encore des fruits. La Commission a cependant remarqué un beau Pêcher en palmette-Verrier à six étages, appliqué sur le mur de la maison au levant, et qui est bien vigoureux et en bon état.

La seconde partie de la propriété de M. Letourneur se compose d'un jardin potager-fruitier, situé avenue Thierry, à dix minutes de distance de la maison d'habitation. Ce jardin, d'une contenance de 1,600 mètres, est entouré de murs neufs ; il a été planté, il y a cinq ans, par le propriétaire, et M. Louis Lucien est chargé de sa conduite et de son entretien depuis bientôt trois ans ; c'est sur ce jardin qu'il a appelé particulièrement l'attention de la Commission.

Le mur à droite de la porte d'entrée et aussi celui en retour exposé à l'ouest, sont garnis de Poiriers en obliques plantés à 70 centimètres l'un de l'autre ; ces arbres, qui sont bien vigoureux et bien entretenus, atteignent le chaperon du mur et ont produit de beaux fruits des variétés suivantes : Louise-Bonne, Duchesse, Beurré-Diel, Saint-Germain, Bergamotte-Espéren, Doyenné d'hiver, etc. Une partie de ces derniers fruits n'est pas encore détachée des arbres.

Le mur du fond, exposé au sud, est garni de Doyenné d'hiver en palmettes à branches horizontales ; les arbres sont bien vigoureux et bien portants ; ils sont traités convenablement et ont donné de beaux fruits ; cependant, nous en avons remarqué quelques-uns qui étaient tachés et tavelés, et nous avons engagé le propriétaire,

M. Letourneur, à mettre des auvents temporaires pour éviter à l'avenir ce désagrément.

Une partie du mur, en retour à l'est, est également garnie de Poiriers en palmettes dont quelques-uns, de variétés médiocres, sont à remplacer. Sur ces deux murs, entre chaque arbre, se trouve un pied de Vigne destiné à former un cordon au-dessus des Poiriers.

Sur le surplus du mur à l'est et sur les murs d'un petit bâtiment, M. Lucien a planté, il y a deux ans, des Pêchers en obliques qui sont bien portants et ont parfaitement poussé, mais ils nous ont paru trop serrés; il n'y aura pas de place suffisante pour un bon palissage. Au-devant des espaliers, des cordons doubles de Pommiers, Calville et Reinette du Canada principalement, donnent de très gros fruits.

Au milieu du jardin et sur la moitié environ de sa longueur, se trouvent deux contre-espaliers garnis de Poiriers dirigés en palmettes Cossonet. Les arbres sont vigoureux et bien conduits.

Sur les côtés des carrés de Légumes se trouvent des Poiriers en pyramide qui laissent à désirer; les uns ont une végétation un peu faible et les branches du bas sont en partie atrophiées; les autres ont une végétation très vigoureuse qui s'est portée vers la tête au préjudice de la base; M. Lucien aura fort à faire pour donner à ces arbres une forme à peu près passable.

En résumé, les arbres sont généralement bien portants, et, sauf quelques-uns seulement, d'une très belle végétation. Ceux en espalier et contre-espalier ont été, depuis deux ans, l'objet de soins constants, et ils donnent de beaux produits dont M. Letourneur est très satisfait; il y aura intérêt à les revoir dans quelques années.

Le jardinier M. Louis Lucien est un travailleur zélé qui s'occupe bien de ses arbres et mérite d'être encouragé; nous vous proposons de renvoyer le présent rapport au Conseil d'administration, afin qu'il soit accordé à M. Lucien une juste récompense.

Les commissaires présents étaient : MM. Bertin père, Chevallier, Duru fils, Labouré Marie et Pajard.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE FRANÇAISE

PAR M. CHEVALLIER.

Vigne tuberculeuse de la Cochinchine. — M. Carrière, dans la *Revue horticole*, consacre un article spécial à ce genre de Vigne; il se demande d'abord si elle est la même que celle qui croît dans diverses parties de l'Afrique centrale et dont il a été beaucoup question en ces derniers temps. Le savant auteur déclare qu'il ne peut rien affirmer à ce sujet, bien que la Vigne cochinchinoise se rapproche beaucoup de la Vigne africaine et qu'elle semble en avoir tous les caractères généraux.

Un envoi de Raisin frais ayant été fait à MM. Vilmorin par M. Martin, jardinier du gouvernement à Saïgon, M. Carrière a pu étudier les fruits de la Vigne de Cochinchine et en faire exécuter des figures. Il décrit ainsi les Vignes tuberculeuses :

« Ce sont des végétaux vivaces à tiges volubiles *annuelles*, dont les souches, très volumineuses, ligno-tubéreuses, rappellent un peu celles du Houblon, mais

avec des proportions beaucoup plus considérables. En effet, la souche que nous avons examinée pesait 7 kilogrammes, bien qu'elle fût mutilée et qu'on en eût supprimé une très grande partie lors de son arrachage à l'état sauvage. Les racines ou sortes de rhizômes ont parfois plusieurs mètres de longueur. Les tiges qui, en quelques semaines, atteignent 10 mètres et plus, sont munies de longues et fortes vrilles. Quant aux feuilles, elles rappellent, d'une manière générale, celles de nos Vignes et, comme elles, varient de formes suivant l'état et la vigueur des plantes, les conditions dans lesquelles poussent celles-ci, et très souvent aussi l'emplacement que ces feuilles occupent sur les plantes. Les grappes de Raisin, du moins dans la variété étudiée, atteignent jusqu'à 40 centimètres de longueur sur une grosseur proportionnée ; leur forme, de même que celle des grains, rappelait exactement celle de nos belles variétés cultivées. Voici, du reste, les caractères que ces Raisins nous ont présentés : grappes compactes, ramifiées, à ramifications robustes ; grains sphériques atteignant 12 à 13 millimètres de diamètre ; peau épaisse, lisse, unie, glabre, d'un noir bronzé ou roux métallique, pruineuse à la maturité ; chair très ferme, résistante, adhérant à la peau ; graines variant par la forme et par le nombre. »

De son côté, M. Martin donne à MM. Vilmorin les renseignements suivants :

« J'ai trouvé cette Vigne pour la première fois en septembre 1872, dans les forêts de moïs. Elle était couverte d'énormes Raisins..... Le vin que produit cette espèce n'est pas très fort ; il ne contient guère que 5 degrés p. 100 d'alcol, ce qui n'est pas beaucoup ; mais en

cultivant cette Vigne, il est probable que ses produits deviendraient meilleurs. Je crois que l'on en pourrait tirer un bon parti en Europe. La culture en serait facile. Il faudrait la cultiver comme le Houblon, sur des perches, pour la faire grimper. Mais je ne crois pas qu'elle vienne aussi grande en France qu'en Cochinchine; car il y a ici des pieds qui atteignent plus de 16 mètres de longueur et qui se couvrent de Raisins depuis le bas jusqu'en haut de la liane. Le vin est d'une belle couleur, mais il est vert; celui que j'ai fait avec des Raisins cultivés pèse 1 degré de plus qu'à l'état sauvage. »

Dans une autre lettre, M. Martin disait :

« Je vous recommande surtout cette Vigne sauvage; la plante est *tuberculeuse*, ses tiges *meurent tous les ans;* mais chaque année aussi il en pousse d'autres des tubercules. Un pied de Vigne peut produire 100 kilos de Raisin, pas en général, bien entendu, mais j'en ai trouvé qui portaient cette quantité. J'ai remarqué des grappes qui pesaient 4 kilogrammes. On rencontre cette plante dans toute la Cochinchine, et sa culture pourrait se faire en France, comme cela se pratique dans certaines contrées, pour la Vigne ordinaire, sur des treillages ou sur des piquets. »

D'après M. Carrière, ce ne serait guère que dans les parties les plus chaudes de la France qu'on pourrait essayer la culture de ces Vignes avec quelques chances de succès. Il doute que ces Vignes présentent les mêmes avantages que dans des climats mieux favorisés; mais il est d'avis qu'il faut en essayer la culture, et il pense que l'on parviendrait peut-être par l'hybridation à obtenir des variétés recommandables pour notre pays.

Dans tous les cas, vu l'état où se trouve actuellement la production viticole en France, on ne saurait trop encourager les essais qui pourraient être faits avec des Vignes nouvelles et vigoureuses et sans doute indemnes de ce terrible phylloxera qui détruit toutes les espérances de nos vignerons.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

L'Ananas considéré comme plante textile. — L'Ananas est justement renommé en Europe pour son goût exquis et aromatique. Dans les chaudes régions des Indes, des Antilles, de l'Amérique du Sud et des îles Philippines, ce fruit croît à l'état sauvage et avec la plus grande abondance; cependant, quel que soit son renom comme fruit de dessert, l'Ananas est loin d'être aussi connu comme *plante textile*. D'après des autorités compétentes, les feuilles des espèces sauvages, ainsi que celles de la plante cultivée, produisent des fibres qui, après avoir été filées, dépassent en force, en finesse et en lustre ceux du Chanvre de la meilleure qualité. A l'état de matière fabriquée, ce produit est déjà connu depuis longtemps dans les divers pays que nous venons de citer. Un des journaux allemands les plus accrédités, traitant de l'industrie textile, a fait des investigations sérieuses sur les propriétés de cette fibre. Le directeur de ce journal avait reçu des Indes et de l'Amérique centrale deux spécimens de tissus fabriqués avec des fibres d'Ananas. Le premier était une pièce de mousseline

rayée, le second une pièce d'étoffe pour robes, dont la filasse avait été blanchie, ce qui démontre que le fil produit par l'Ananas supporte bien le blanchiment.

Relativement aux usages auxquels on peut appliquer la fibre provenant de l'Ananas, on assure qu'elle remplace parfaitement la soie et qu'elle se mélange très bien à la laine et au coton. On dit aussi que, pour le fil à coudre, le cordonnet, la passementerie, la dentelle, les rideaux et autres articles semblables, ses qualités particulières le rendent éminemment utile.

Quant au chiffre de la production, ce qui, au point de vue industriel, est de la plus grande importance, on affirme que la plante, à l'état sauvage, couvre de vastes espaces de terrains, et que, à cause de la pénurie de machines convenables pour préparer la filasse, sa consommation, dans les pays, où croissent ces plantes, ne s'est jamais beaucoup accrue. Il reste donc une grande quantité de cette matière première pour l'exportation. Les feuilles étant de grandes dimensions, donnent des fibres très longues, ce qui est important pour la fabrication. Dans les pays déjà cités, où l'on s'en sert principalement pour confectionner des filets, des lignes et des cordes, la grande longueur des fils, leur force et la qualité qu'ils possèdent de ne pas se détériorer par un séjour prolongé dans l'eau, les rendent tout à fait propres à ces divers usages. La *plante entière* pouvant être utilisée comme fruit et comme fibre, cela donne à penser que la culture en grand des Ananas serait fort rémunératrice. (*Chamber's Journal.*)

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 6 DÉCEMBRE 1883

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOURBEUILLE.

M. Baget.

M. le Président prend la parole ; il rappelle la perte sensible que la Société vient de faire en la personne de M. Baget, son ancien vice-président. Pendant les longues années que notre regretté collègue a appartenu à la Société, il a été des plus assidus à nos réunions ; il prenait une part active à nos travaux ; ses avis, appuyés sur une longue expérience, étaient toujours écoutés avec faveur ; nous étions tous heureux de l'entendre. La Société ne saurait oublier quel dévouement il apportait dans les diverses fonctions qui lui étaient confiées. C'est certainement un de ceux de nos collègues qui ont rendu le plus de services à la Société. « Aussi, dit M. le Président, je suis sûr d'être l'interprète des sentiments unanimes, en faisant inscrire au procès-verbal de la séance de ce jour l'expression de nos sincères regrets. » Les paroles de M. le Président sont accueillies avec la plus vive sympathie par l'assemblée.

20

Correspondance.

La correspondance comprend :

Des lettres de M. le colonel Meinadier et de M. Victor Bart, s'excusant de ne pouvoir assister à la séance ;

Une lettre de la Société d'horticulture d'Elbeuf (Seine-Inférieure), demandant à correspondre avec nous. — Sur l'avis favorable du Conseil d'administration, la Société d'horticulture d'Elbeuf est admise au nombre des Associations correspondantes ;

Une lettre de M. Ch. Baltet, membre correspondant de la Société, annonçant l'envoi d'un livre nouveau qu'il vient de faire paraître et ayant pour titre : *Culture fruitière, commerciale et bourgeoise.* — M. le Président renvoie l'examen de cet ouvrage à M. Chevallier ;

Une lettre de M. Gellit, fabricant de couronnes à Paris, informant la Société qu'il a inventé des carcasses mécaniques pour monter des couronnes en fleurs naturelles ;

Une circulaire de la Société nationale d'horticulture de France, annonçant qu'elle ouvre un concours pour les appareils de chauffage de serres.

Présentation de divers objets.

Sont exposés sur le bureau les objets suivants :

Par M. Brindeau, des *Noix* d'un volume assez grand et pesant 20 grammes chacun ; il a reçu ces fruits du département de la Corrèze. M. Hardy croit reconnaître la Noix de Jauge ou à bijou;

Par M. Couturier, un thermomètre de couche à chambre claire, offrant des avantages parce qu'ils sont

d'un emploi plus commode et plus sûr que les thermomètres de couches ordinaires.

Exposition de 1884.

Il est donné lecture du programme de l'Exposition de 1884 qui se tiendra les 1er, 2 et 3 juin dans le parc de Versailles. — La Société l'adopte dans toutes ses dispositions.

Communication.

M. le Secrétaire général lit, au nom de M. Victor Bart, absent, une notice sur les Palmiers. Dans son intéressant et instructif travail, notre dévoué Bibliothécaire adjoint donne la nomenclature des diverses tribus dans lesquelles ont été réparties les plantes composant la grande famille des Palmiers. Il fait ressortir toute l'importance de ces végétaux tant au point de vue de l'agrément qu'à celui de l'utilité. — Remerciements.

Elections.

L'ordre du jour appelle la Société à procéder aux élections des membres du Bureau pour l'année 1884, de quatre conseillers qui resteront en fonctions pendant trois ans, et d'un conseiller à élire pour un an seulement.

Le vote pour le Président a lieu ; il donne le résultat suivant : sur 27 votants, M. de Boureuille obtient 25 voix. En conséquence, M. de Boureuille est proclamé président de la Société pour l'année 1884. — M. le Président remercie vivement ses collègues du nouveau témoignage de sympathie qu'ils viennent de lui donner. Ils peuvent compter sur son dévouement aux intérêts de la Société dont la notoriété et les succès sont depuis

longtemps établis. Il est heureux, pour sa part, d'y avoir contribué, grâce au concours de tous les membres. M. le Président sait que ce concours ne lui fera jamais défaut, comme la Société sait, de son côté, qu'elle le trouvera toujours prêt à favoriser sa prospérité. — L'allocution de M. le Président est suivie des applaudissements réitérés de l'assemblée.

Sont ensuite successivement élus :

Premier Vice-Président : M. Defurnes, par 27 voix sur 27 votants ;

Deuxième Vice-Président : M. Bertin père, par 26 voix sur 27 votants ;

Troisième Vice-Président : M. de Montfleury, par 29 voix sur 29 votants ;

Quatrième Vice-Président : M. le colonel Meinadier, par 28 voix sur 28 votants ;

Secrétaire général : M. Hardy, par 29 voix sur 30 votants ;

Secrétaire général adjoint : M. Albert Truffaut, par 31 voix sur 32 votants ;

Trésorier : M. Denevers, par 35 voix sur 36 votants ;

Trésorier adjoint : M. Léon Fleury, par 32 voix sur 34 votants ;

Bibliothécaire : M. Chevallier, par 34 voix sur 35 votants ;

Bibliothécaire adjoint : M. Victor Bart, par 34 voix sur 35 votants ;

Conseillers pour trois ans : M. Pajard, par 35 voix ; M. Pavard, par 34 voix ; et M. David, par 30 voix.

MM. Victor Lesueur et Lionnet obtiennent, pour les mêmes fonctions, chacun 27 voix ; l'assemblée décide, devant cette égalité de voix, que le plus ancien dans la Société sera nommé le premier. En conséquence,

M. Victor Lesueur est proclamé conseiller pour trois ans, et M. Lionnet pour un an.

M. le Président remercie MM. Delorme et Couturier d'avoir bien voulu l'assister en qualité de scrutateurs.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

Les Palmiers.

Leur très grande utilité. — Leur répartition en cinq tribus.

Dans son *Histoire iconographique des Palmiers*, publiée en 1878, M. Oswald de Kerchove s'exprime ainsi :

« Les Palmiers impriment à la flore des régions tropicales un caractère indicible de force et de magnificence ; ils symbolisent l'incomparable puissance d'une nature pleine de fécondité, d'exubérance et de richesse. »

En réalité, tous les explorateurs ont reconnu que les Palmiers — végétaux ligneux, à port élégant ou majestueux — donnent une physionomie véritablement grandiose aux contrées où ils croissent en plein air.

Certains Palmiers au tronc élancé s'élèvent parfois au-delà de 66 mètres ou 200 pieds au-dessus du sol. Le

merveilleux feuillage de ces arbres superbes couvre ce sol d'une ombre protectrice qui le garantit contre l'excessive ardeur des rayons du soleil.

La nombreuse et belle famille des Palmiers est évidemment la plus remarquable de celles qui composent le règne végétal. C'est aussi l'une des plus précieuses et des plus utiles. A ce point de vue, elle est à classer immédiatement après l'importante famille des graminées.

On connaît à présent plus de mille espèces de Palmiers. (Linné et les autres naturalistes, jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle, n'en citaient que quinze.) Ces splendides végétaux appartiennent seulement à la zone torride et aux régions les plus chaudes de la zone tempérée. Les espèces, en petit nombre, qui s'éloignent le plus de l'équateur, ne dépassent pas le 44[e] degré de latitude boréale et le 39[e] degré de latitude australe. Une quantité prodigieuse de Palmiers existe dans l'Amérique équatoriale et dans tous les archipels de la Polynésie. On en trouve aussi beaucoup dans les Indes orientales et dans l'archipel asiatique ; mais les Palmiers, sauf les *Phœnix dactylifera* du pays des Dattes au sud de l'Atlas, sont relativement assez rares en Afrique, à cause des longues sécheresses de ce continent. Une seule espèce paraît appartenir à l'Europe méridionale, bien qu'elle se retrouve, même en plus grand nombre, sur les côtes méditerranéennes de l'Afrique : c'est le *Chamærops humilis* ou Palmier nain.

Le stipe ou la tige des Palmiers comporte des dimensions très variées. On cite l'*Oreodoxa frigida* comme égalant à peine, sous ce rapport, la grosseur d'un petit Roseau, tandis que la tige du *Jubæa* mesure plus d'un mètre de diamètre.

Chez les Palmiers, l'abondance des fleurs est quelquefois prodigieuse. On a pu compter jusqu'à 12,000 fleurs dans une seule spathe de Dattier, et plus de 200,000 dans une spathe d'*Alfonsia amygdalina*.

D'après le *Genera plantarum* d'Endlicher, le savant botaniste hongrois (1), et la très intéressante monographie du genre Palmier, publiée par Charles de Martius, sous le titre de *Genera et species Palmarum*, et aussi suivant les modifications admises par le *Traité de botanique* de MM. Le Maout et Decaisne, la famille se divise en cinq tribus dont voici l'énumération :

I. Les Arécinées, arbres ou arbrisseaux à feuilles pennées ou pennatifides, ou bi-pennées, dont les genres principaux comprennent les *Areca*, *Arenga*, *Caryota*, *Ceroxylon*, *Chamædorea*, *Kentia*, *Oreodoxa* et *Seaforthia*.

II. Les Calamées, plantes sarmenteuses ou arborescentes, à feuilles pennées ou palmées-flabelliformes, ayant au nombre de leurs genres principaux le *Calamus* ou Rotang (Palmiers-joncs) dont la tige très grêle monte, pour certaines espèces, le long des arbres qu'elle enlace en atteignant quelquefois au-delà de 500 mètres de longueur, et le *Sagus* ou Sagoutier, dont l'une des variétés, le *Sagus tædigera*, produit, suivant M. Wallace, des feuilles ayant jusqu'à 20 mètres de longueur sur 13 à 14 mètres de largeur.

III. Les Borassinées, arbres à feuilles palmées-flabelliformes ou pennées, comprenant le *Borassus*, le *Geonoma* et le *Latania*.

IV. Les Coryphinées, arbres ou plantes acaules, à feuilles généralement palmées-flabelliformes, très rare-

(1) *Genera plantarum secundum ordines naturales disposita.*

ment pennées, qui comptent au nombre de leurs genres principaux les *Corypha*, *Chamærops*, *Copernicia*, *Livistonia*, *Phœnix*, *Rhapis*, *Sabal* et *Thrinax*.

V. Les Cocoinées, arbres ou arbustes à feuilles pennées, dans les genres principaux desquels figurent notamment le *Cocos*, l'*Attalea*, l'*Elaeis*, le *Jubæa* et le *Maximiliana*.

M. de Martius avait divisé les Palmiers en cinq familles au lieu de les répartir en cinq tribus d'une même famille. Ces familles étaient ainsi désignées : les Coryphinées, les Lepidocaryées, les Borassinées, les Arécinées et les Cocoinées. Il subdivisait chacun de ces groupes d'après la forme des feuilles. Dans le groupe des Cocoinées, il mettait à part le *Manicaria* (Gærtner), parce que, par exception, les frondes de ce Palmier sont entières.

Les Palmiers sont très largement employés dans l'industrie et dans l'économie domestique. Toutes les espèces de Palmiers fournissent des fibres dont on fait surtout du papier (1). On se sert des grandes feuilles ou frondes des Palmiers pour couvrir les habitations. Les fibres de ces feuilles découpées et préparées servent à fabriquer des cordes, des nattes, des brosses, des balais, des paniers, des chapeaux, d'autres objets analogues et même des tissus. Le bois de beaucoup de Palmiers arborescents qui, en général, résiste au contact de l'eau, fournit des

(1) Un journal algérien, l'*Akbar*, emploie exclusivement le papier végétal fabriqué avec les feuilles du *Chamærops humilis*. Les fibres de ce même Chamærops fournissent aussi un excellent crin végétal qui n'est jamais attaqué par les insectes. Le commerce algérien exporte chaque année des millions de kilogrammes de ce crin végétal.

tuyaux, des planches et des solives. On l'emploie en outre dans l'ébénisterie. Quelques-uns de ces Palmiers, comme le Sagoutier (1), contiennent dans leur stipe une fécule alibile; d'autres, tels que le *Borassus flabelliformis*, le *Phœnix Silvestris*, l'*Arenga saccharifera*, possèdent une sève sucrée et fermentescible qui se convertit en sucre. La boisson alcoolique, connue plus spécialement sous le nom de vin de Palme, provient surtout du *Borassus flabelliformis*, du *Caryota urens*, du *Mauritia vinifera*, des Cocotiers et des Dattiers. Le *Caryota urens* fournit particulièrement une liqueur très capiteuse connue dans le commerce sous le nom de Rach ou d'Arrach. Le *Ceroxylon* et plusieurs de ses congénères donnent de la cire. Le *Calamus Draco* produit une gomme résine à laquelle on a donné le nom de Sang-Dragon. Certaines espèces, comme le Cocotier et le Dattier, se recommandent principalement par leur fruit; certaines autres par l'huile contenue dans leur graine ou dans leur péricarpe. Chez beaucoup de Palmiers, le jeune bourgeon central constitue un légume fort recherché. Le Chou palmiste provient de l'*Areca;* d'autres Palmiers, tels que le *Cocos nucifera*, l'*Arenga saccharifera*, le *Maximiliana regia*, et toutes les espèces du genre *Attalea*, donnent un Chou beaucoup plus gros et plus savoureux. On retire aussi une sorte de Chou du *Chamærops humilis*. Enfin, la famille des Palmiers fournit à la médecine plusieurs produits intéressants.

En résumé, et au témoignage de M. de Martius, l'historiographe des Palmiers, ces végétaux sont employés de tant de manières différentes, qu'un volume tout en-

(1) Voir la notice sur le Sagoutier dans le *Journal de la Société*, année 1880, page 65.

tier serait insuffisant pour décrire les très nombreux usages que l'on en fait et les produits si variés que l'on en tire.

Dans le midi de la France et de l'Italie, on cultive des Palmiers-Dattiers, mais seulement comme arbres d'ornement et pour en retirer les Palmes mises en usage dans les cérémonies de l'Eglise catholique le dimanche des Rameaux, et employées aussi à la célébration de la Pâque des israélites. Pour ceux-ci, c'est en souvenir des Palmiers qui abondaient autrefois en Judée.

Les fruits que produisent les Dattiers cultivés dans le midi de l'Europe n'arrivent jamais à maturité. En Espagne seulement, les Palmiers-Dattiers d'Elche, comme ceux plantés dans les environs d'Alger, ne mûrissent que d'une manière imparfaite, même dans les années de très grande chaleur.

Quelle que soit l'importance des Dattes au point de vue de l'alimentation, elle reste de beaucoup inférieure à celle de la Noix du Cocotier, cette Noix servant à la nourriture de plus de deux cent millions d'hommes.

Je présente à la Société quelques échantillons des fruits de Palmiers-Dattiers cultivés à Nice. Ils viennent de m'être envoyés sur ma demande. L'assemblée verra que ces fruits ne ressemblent guère à ceux si savoureux et si délicats qui sont en quelque sorte naturellement confits par l'action de la chaleur excessive du Sahara africain.

Projet de réorganisation des Chambres consultatives d'agriculture.

Note de la Rédaction.

Le Conseil supérieur de l'agriculture a été réuni sous la présidence de M. Méline, pour statuer sur un projet de réorganisation des chambres consultatives d'agriculture.

Après une longue discussion, à laquelle ont pris part MM. Méline, Teisserenc de Bort, de Roys, Lenoël, de Fourcy, Danelle-Bernardin, Récipon, Demarçay, Tisserand et de Lagorsse, rapporteur, le Conseil supérieur a adopté l'article 1er de ce projet; cet article contient le principe d'une loi proposée pour la création, dans chaque canton, d'une chambre consultative à composer principalement de membres élus.

Suivant le même projet, on tiendrait chaque année, au chef-lieu d'arrondissement, une réunion de délégués dans laquelle chacune des chambres consultatives serait représentée par deux de ses membres.

Pour arriver à composer ces chambres, deux systèmes sont en présence : les membres tiendront-ils leurs pouvoirs par voie de délégation des Conseils municipaux de chaque commune, ou seront-ils élus par un corps électoral spécial, appartenant exclusivement à l'agriculture ?

L'emploi de ce second mode de procéder nous paraît préférable. Dans le cas où il serait admis, voici comment on pourrait régler les conditions de l'électorat agricole.

L'électeur, âgé d'au moins vingt-cinq ans, devrait exploiter le sol, soit comme propriétaire, soit comme fermier. Le propriétaire, exploitant lui-même, aurait à justifier de son inscription au rôle des contributions pour un minimum de dix ou quinze francs applicables à des propriétés non bâties en terres, prés, vignes, bois ou pépinières. Le fermier avec bail figurerait sur la liste électorale lorsque le minimum de ses cultures ne serait pas au-dessous de dix hectares de terres labourables.

L'électeur agricole devrait avoir son domicile réel, ou au moins son domicile politique dans la commune choisie par lui pour y exercer son droit de voter. Nul, bien entendu, ne pourrait être, en même temps, électeur dans plusieurs communes.

Les professeurs d'agriculture, d'arboriculture, de viticulture et d'horticulture, seraient membres de droit des chambres consultatives.

Pour les autres membres l'élection se ferait à la mairie de chaque commune.

Ce nouveau système de représentation permettrait la défense des intérêts agricoles, par des Conseils indépendants, délibérant ainsi, en toute liberté, émettant des avis sur les questions qui seraient renvoyées à leur examen, et présentant, sous forme de vœux, des propositions à transmettre par les préfets aux ministres compétents et spécialement au ministre de l'agriculture et du commerce.

Si on organisait de la sorte cette représentation légale, de quelle grande utilité ne serait-elle pas pour l'étude et la bonne solution des nombreuses questions économiques qui intéressent directement ou indirectement l'agriculture !

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE ÉTRANGÈRE

PAR M. PALMER.

Coloration artificielle des fleurs. — Nous trouvons dans le journal anglais *The Dyer* (le Teinturier) certaines notes intéressantes sur la coloration artificielle de fleurs vivantes, par l'application de matières colorantes mélangées à la terre des pots, et au sujet du changement de couleur opéré sur des fleurs coupées, en faisant tremper leurs tiges dans des solutions faibles de matières tinctoriales. La couleur peut être changée à volonté sans nuire à leur fraîcheur et à leur parfum. On produit des effets charmants par l'emploi de laques; malheureusement, la préparation de ces solutions ne se trouve pas assez exactement décrite. Les fleurs, paraît-il, absorbent certaines teintes de préférence à certaines autres, et lorsqu'elles sont traitées avec une couleur secondaire, comme le pourpre, par exemple, qui est composé de rouge et de bleu, elles séparent parfois ces deux couleurs et se montrent veinées ou panachées de rouge et de bleu. Ces curieuses expériences font connaître un champ de recherches fort peu exploité. Beaucoup de personnes, sans doute, désireront essayer de donner à la Rose la couleur du Bluet et au Lis la couleur de la Rose.

Extraction du sucre de la mélasse. — Un autre journal anglais a parlé récemment de l'extraction par la strontiane du sucre de la mélasse de Betterave. A

cette occasion, nous avons évalué l'importation de sucre de Betterave, en Angleterre, à dix mille livres sterling (250,000 fr.), c'est dix millions de livres que nous aurions dû dire (250 millions de francs). L'importation de sucre de Betterave, de 175,000 tonnes en 1870, s'est accrue jusqu'à 400,000 tonnes en 1882.

Sophistication du lait. — Le même journal dit que M. Fréchelle, chimiste français, s'est assuré par l'analyse qu'une notable partie du lait fourni au public est non seulement fortement additionnée d'eau, mais qu'on y ajoute aussi du sirop de glucose. Cette substance a pour effet de rendre au lait coupé d'eau sa densité normale, et cela sans que cette fraude puisse se révéler au lactomètre ordinaire, lequel dans ce cas devient tout à fait inutile.

Le Champignon de la rouille constaté sur l'Epine-Vinette.— Les agriculteurs anglais croyaient depuis longtemps que la présence de buissons d'Epine-Vinette, dans le voisinage des champs de blé, y occasionnait la rouille. Les hommes de science considéraient cette croyance comme un préjugé, mais on vient de découvrir que le Champignon de la rouille (*Uredo rubigo vera*) habite réellement sur la feuille de l'Epine-Vinette pendant l'une de ses générations alternantes. Les cellules-mères ont la forme de petits sacs de couleur rouge vif, faisant saillie parmi les cellules superficielles des feuilles de l'Epine-Vinette.

Sous-irrigation du sol. — De temps en temps quelques agriculteurs notables préconisent le système de *sous-irrigation* qui, comme son nom l'indique, con-

siste à arroser le sol en dessous et non à la surface. Quoique, de prime abord, ce système paraisse contraire à la nature, il a cependant, dans la pratique, donné d'excellents résultats. Deux agriculteurs de la Californie ont dernièrement adopté ce système avec beaucoup de succès, et les moyens employés par eux paraissent intéressants à connaître. On commence par ouvrir des tranchées profondes de dix-huit pouces à sept pieds d'intervalle. On pose ensuite au fond de ces tranchées des tuyaux en ciment percés de trous de distance en distance, lesquels trous sont garnis de bondes perforées. Ce système de tuyaux est adapté à une prise d'eau, puis les tranchées sont comblées et rien dans l'aspect du terrain ne révèle qu'il diffère de tout autre champ. Un verger de cent cinquante acres (environ 60 hectares et demi) ainsi sous-irrigué, donna une telle augmentation de récolte que l'excédant, en une seule année, suffit pour payer toute la dépense de premier établissement. *(Chamber's Journal)*.

Nouveau produit tiré du Goudron de gaz. — Depuis quelques années il a été constaté que les parfums les plus suaves, les couleurs les plus brillantes, et les désinfectants les plus puissants peuvent être extraits du goudron de gaz. Nous apprenons maintenant qu'outre ces produits on peut aussi en tirer un médicament des plus utiles. Une série d'expériences faites par M. *Fischer, chimiste éminent de Munich*, ont eu pour résultat la découverte, dans les résidus de goudron à gaz, d'une poudre blanche qui possède toutes les qualités de la *quinine* avec la propriété d'être plus facilement assimilée que cette substance par les organes de la digestion. On a trouvé qu'elle possède une puissance extraordinaire

pour arrêter la fièvre, sans qu'il soit besoin de recourir à la glace. L'un des mérites de cette découverte s'applique au bas prix auquel le produit pourra être vendu. Il remplacera de la sorte, pour la classe nécessiteuse, l'un des médicaments les plus coûteux.

La récolte du Blé aux Etats-Unis. — Suivant le Bureau de l'agriculture, le rendement en Blé aux Etats-Unis est de 23 boisseaux et demi par acre, ce qui, par rapport au terrain ensemencé, 6,800,000 acres, donnerait 1,598,000,000 de boisseaux, calcul qui n'a pas dû varier beaucoup lors de la révision de la récolte. Il y aurait donc une diminution de 40,000 000 de boisseaux comparativement à la récolte de l'année antérieure, et cela nonobstant l'accroissement des terrains ensemencés. (*Galignani's Messenger.*)

Expositions horticoles annoncées.

Elles sont au nombre de trois :

L'Exposition que la Société centrale d'horticulture de France doit faire aux Champs-Elysées, à Paris, les 20, 21, 22, 23, 24, 25 et 26 mai.

L'Exposition internationale d'horticulture qui aura lieu, en Russie, à Saint-Pétersbourg, du 17 au 28 du même mois de mai.

L'Exposition que fera notre Société, dans le Parc de Versailles, les 1er, 2 et 3 juin 1884.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

JOURNAL

DE LA

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

JOURNAL

DE LA SOCIÉTÉ

D'HORTICULTURE

DE SEINE-ET-OISE

ANNÉE 1884

VERSAILLES

IMPRIMERIE DE E. AUBERT

6, Avenue de Sceaux, 6

1884

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LE JOURNAL DE 1884

Versailles. — Imp. E. Aubert, 6, avenue de Sceaux.

SÉANCE DU 3 JANVIER 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, annonçant l'envoi par le service des échanges internationaux d'un ouvrage reçu des Etats-Unis et destiné à la Société.

Une lettre de M. Couturier, opticien à Versailles, faisant connaître qu'il a apporté d'importantes modifications à son thermomètre de couche, dit à chambre claire.

Une lettre de M. Grégoire, jardinier chef à l'établissement Saint-Nicolas d'Igny, annonçant l'envoi d'un régime de Bananier de la Chine (*Musa sinensis*).

Présentation d'un thermomètre, de fleurs et d'un fruit.

Sont déposés sur le bureau les objets suivants :

Par M. Couturier, son thermomètre de couche perfectionné. Le modèle présenté a, sur celui précédemment

soumis à l'examen de la Société, les avantages ci-après spécifiés : 1° il est moins cassable étant enfermé d'abord dans une chemise de verre, ensuite dans une enveloppe de métal dont l'extrémité pointue est en cuivre; la fermeture soudée empêche le tube de sortir de cette enveloppe; 2° il est plus facile de lire les degrés sans sortir le thermomètre de la couche dans laquelle il est plongé par son extrémité inférieure au moyen de la chambre claire qui contient et protège la partie supérieure; 3° les prises d'air ayant été supprimées, on n'a plus à craindre la formation de buée qui venait se déposer à l'intérieur sur la partie vitrée et empêchait l'observation des degrés. M. Couturier obtient avec ce nouvel instrument autant de précision dans l'indication de la température qu'avec les précédents. Il offre plus de solidité, en ce que ceux-ci étaient percés de trous à leur extrémité inférieure. Ces ouvertures, bien que petites, laissaient néanmoins pénétrer des matières étrangères qui, en contact direct avec le réservoir du thermomètre, pouvaient le faire casser par la pression exercée et répétée sur lui, chaque fois que l'on enfonçait l'instrument dans la couche. M. le Président remercie M. Couturier de la présentation de son nouveau thermomètre et en renvoie l'examen et l'essai à la commission précédemment nommée.

Par M. Albert Truffaut, de magnifiques Cyclamens de Perse en fleurs. C'est, dit M. Truffaut, un nouveau type de Cyclamen fixé et provenant du croisement entre elles de variétés anglaises, françaises et allemandes. Les variétés anglaises ont des fleurs très fortes, mais peu abondantes. Le type obtenu par M. Truffaut diffère des variétés étrangères en ce que, à l'ampleur de la fleur, il joint l'abondance de la floraison. C'est donc une bonne race de commerce. M. Truffaut possède dans ses cul-

tures environ trois mille plantes pareilles à celles mises sous les yeux de la Société. Celles présentées dénotent un choix de bonnes variétés et une excellente culture. M. le Président adresse à M. Albert Truffaut les plus vives félicitations de la Société.

Par M. Decourty, au nom de M. Fillon, une superbe Poire de semis. Il y a environ dix ans, M. Fillon a fait, dans un jardin qu'il possède en Vendée, entre Niort et Fontenay, des semis de pépins de Poires de diverses variétés, il a planté les sujets obtenus et a greffé ensuite sur des arbres vigoureux quelques-uns de ces semis. Il a obtenu de l'un d'eux, cette année, sept à huit fruits parmi lesquels le plus gros, présenté en ce moment à la Société, pèse 1 kil. 250 gr. Ce fruit est d'une belle forme et d'un beau coloris, il s'agit d'en connaître la qualité, M. Fillon, pour se rendre au désir exprimé à ce sujet par M. le Président, offre un fruit pour être dégusté.

Par M. Grégoire, un beau régime de Bananier de la Chine, pesant 23 kilog. et comptant 210 Bananes.

M. le Président prie une commission, composée de MM. Bertin père, Truffaut, Pajard et Chevallier, d'examiner la Poire de M. Fillon et les Bananes de M. Grégoire.

La commission, en ce qui concerne ces derniers fruits, dit, par l'organe de M. Truffaut, que le régime apporté démontre une très bonne culture, la plante n'ayant que deux ans de plantation; la commission demande qu'une prime de première classe soit accordée à M. Grégoire. La Société, adoptant ces conclusions, la prime est remise à M. Grégoire.

M. Chevallier, au nom de la même commission, dit, relativement à la Poire présentée par M. Fillon, que ce beau fruit manque de qualité; il ne sera bon que cuit.

Un grand nombre de membres qui dégustent cette Poire, séance tenante, déclarent être du même avis. M. Chevallier demande que pour l'année prochaine cette Poire soit renvoyée au Comité de pomologie. Adopté.

M. Hardy fait observer qu'il est difficile de bien juger de la qualité d'un fruit de semis en dégustant un seul échantillon. Tout le monde sait que parmi les fruits récoltés sur un même arbre, beaucoup varient de saveur, ce qui tient à des causes diverses. Il est donc possible que la variété de Poire présentée par M. Fillon puisse acquérir un peu plus de qualité dans la suite, soit au moyen du greffage, soit par la nature du sol dans lequel l'arbre aura été planté. C'est donc un fruit qu'à cause de sa beauté surtout, il conviendrait de ne pas rejeter sans un nouvel et plus long examen.

Communications.

La parole est donnée à notre dévoué bibliothécaire adjoint pour la lecture d'une notice sur le Grenadier. Dans son intéressant travail, M. Victor Bart fait ressortir la valeur du Grenadier comme arbre d'ornement et son utilité comme arbre fruitier pouvant aussi donner des produits employés dans certaines industries. M. le Président remercie M. Victor Bart, au nom de la Société.

M. Chevallier donne communication des divers articles qu'il veut bien résumer après les avoir extraits des revues horticoles et des autres publications reçues par la Société. Notre zélé bibliothécaire composera ainsi une revue bibliographique mensuelle intéressante dont il entretiendra la Société à chaque séance.

A propos d'un nouveau Céleri décrit par M. Chevallier sous le nom de Céleri-Chemin, M. Hardy rappelle que cette variété ne peut se conserver pendant l'hiver. Il

faut la consommer à l'automne; c'est, comme le mentionne d'ailleurs M. Chevallier, une variété estivale.

Quant à la fleur de soufre conseillée contre la nuile qui attaque les râfles des grappes de Raisin, procédé rapporté comme efficace, M. Hardy l'a employé sans succès.

M. le colonel Meinadier a observé que dans les Cévennes où le soufrage se pratique contre l'oïdium, le dessèchement des grappes a lieu.

M. le Président remercie M. Chevallier de la promesse qu'il vient de faire de donner à chaque séance un extrait des journaux envoyés à la Société. Un véritable intérêt s'attache à ce travail que notre dévoué collègue saura mener chaque fois à bonne fin.

Avant de lever la séance, M. le Président annonce que le Bureau va se rendre, à l'occasion de la nouvelle année, auprès de M. le Préfet de Seine-et-Oise, et de M. le Maire de Versailles, présidents d'honneur de la Société, et il invite les membres présents à se joindre au Bureau.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

Le Grenadier. — Son utilité.

Considéré précédemment comme faisant partie de la famille des *Myrtacées*, avec laquelle il a une véritable affinité, le Grenadier forme aujourd'hui le genre unique de la famille des *Granatées*.

Le Grenadier serait originaire de la Mauritanie ou plutôt du vaste pays des anciens Carthaginois, d'où lui vient évidemment le nom de *Punica*.

De cette partie de l'Afrique, le Grenadier fut importé sur le littoral méditerranéen de l'Europe et de l'Asie Mineure, et dans toutes les autres régions du globe où la température normale se trouve suffisamment élevée.

On ne connaît que deux espèces de Grenadiers; elles ont produit un petit nombre de variétés.

L'espèce la plus répandue et la plus en renom fournit le Grenadier commun, *Punica granatum*, qui, en pleine terre, atteint parfois jusqu'à 6 ou 7 mètres de hauteur. Dans les contrées tempérées, les Grenadiers sont cultivés comme les Orangers; on les met en caisse comme

ceux-ci pour pouvoir les rentrer facilement dans les orangeries. Les Grenadiers servent aussi à garnir des espaliers à l'exposition du midi ; mais placés de cette manière, ils doivent être garantis, avec soin, contre les intempéries de la saison d'hiver.

Les fleurs du Grenadier sont généralement d'un rouge écarlate vif. Simples ou doubles, elles s'épanouissent au sommet des rameaux et forment avec le feuillage d'un très beau vert, brillant et lustré, un contraste qui réjouit la vue. Elles sont appelées Balaustes, du latin *Balaustium*, nom donné par les anciens Romains aux fleurs du Grenadier sauvage, désigné lui-même sous le nom de Balaustier. Il y a des Grenadiers à fleurs blanches, à fleurs jaunes simples et doubles, et à fleurs panachées, qui concourent, d'une manière charmante, à l'ornementation des jardins.

On sait que les fruits du Grenadier portent le nom de Grenades ; il est nécessaire de ne pas détacher les Grenades avant leur complète maturité. Ces fruits sont recouverts d'une écorce coriace très riche en tannin. Leurs graines pulpeuses sont rafraîchissantes et d'une saveur aigrelette agréable. Sur le littoral méditerranéen de l'Afrique, dans les parties méridionales de l'Europe et sur les côtes de l'Asie Mineure, les habitants s'en servent pour se désaltérer. Dans les climats tempérés on les utilise, en outre, en les employant à la préparation du sirop de Grenade et même simplement de l'eau de Grenade. Depuis quelques années on en extrait, par la distillation, un produit appelé grenadine. Dans les pays chauds où les Grenadiers croissent en abondance, le suc fermenté des fruits est employé à la fabrication d'un vin très estimé.

L'écorce de la racine du Grenadier contient une sub-

stance astringente, un principe doux et un principe amer qui lui donnent la propriété de détruire le tænia ou ver solitaire. Quant au bois du Grenadier, qui est très dur, on l'emploie quelquefois dans l'industrie.

La seconde espèce du genre s'applique au Grenadier nain *Punica nana*, arbrisseau à feuilles linéaires qui croît surtout aux Antilles et à la Guyane; il n'atteint guère que de 30 à 40 centimètres de hauteur; il produit un fruit plus acide que celui provenant du Grenadier commun. Sous le nom de *Punica nana racemosa*, on cultive une variété un peu plus grande dont les rameaux, comme l'indique le qualificatif *racemosa*, donnent une profusion de fleurs doubles en grappes. Ces fleurs s'épanouissent hâtivement et durent plus longtemps que celles fournies par la plante-type de l'espèce.

Exposition horticole de 1884, à Versailles.

(Extrait du programme des Concours).

En 1884, la Société d'horticulture de Seine-et-Oise fera son Exposition annuelle dans le Parc de Versailles, du dimanche 1er juin (avec le jeu des grandes eaux ce premier jour) au mardi 3 juin inclusivement, depuis huit heures du matin jusqu'à six heures du soir.

Dès le samedi 31 mai, à partir de trois heures de l'après-midi, l'Exposition sera ouverte pour les dames patronnesses et pour les membres de la Société.

Les horticulteurs des départements de la France et les

horticulteurs de l'étranger peuvent prendre part à cette Exposition et aux nombreux concours ouverts par la Société.

Il y aura deux séries d'exposants : les horticulteurs-commerçants et les horticulteurs-amateurs. Chaque série concourt séparément.

Les récompenses comprendront un grand prix (vase de Sèvres), un prix d'honneur et d'autres prix consistant en nombreuses médailles d'or, de vermeil, d'argent et de bronze. On décernera en outre des primes en argent pour une valeur de 1,000 francs.

Deux objets d'art offerts par la Société pourront être attribués aux propriétaires-amateurs qui auraient en leur nom pris part à l'Exposition, en présentant la plus belle ou les plus belles collections de plantes fleuries ou non fleuries, quel que soit le genre auquel elles appartiennent.

Les artistes et les industriels sont admis à exposer ceux de leurs produits qui se rapportent directement à l'horticulture. Des prix particuliers ont été affectés à cette partie de l'Exposition.

Tous les produits à exposer devront être rendus sous la tente de l'Exposition, au plus tard le vendredi 30 mai, avant six heures du soir; on les recevra dès le matin du jeudi 29 mai. Ils ne pourront être enlevés que le mercredi 4 juin, à partir de six heures du matin.

Le samedi 31 mai, un banquet sera offert aux Membres du Jury.

La distribution des récompenses aura lieu en séance publique et solennelle le dimanche 8 juin, dans la grande salle des Conférences de la rue de la Chancellerie (ancien théâtre des Variétés).

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Les divers recueils horticoles que reçoit la Société d'horticulture de Seine-et-Oise et les journaux publiés par les sociétés correspondantes contiennent des communications souvent intéressantes. Il serait utile de les mettre, au moins par extrait, sous les yeux des membres de notre Société dont l'attention serait ainsi appelée soit sur des plantes nouvellement introduites ou sur des variétés récemment obtenues, soit sur de nouveaux fruits ou sur des procédés de culture peu connus, ou enfin sur des moyens proposés pour combattre avec avantage les nombreux ennemis de l'horticulture.

Depuis plusieurs années déjà nous donnions de temps en temps quelques extraits de ces publications, notre travail se trouvait nécessairement très restreint pour ne pas trop augmenter l'étendue du journal et pour laisser la première et la plus large place aux articles inédits de chronique horticole qu'il publie chaque mois, articles dont le succès n'est pas à mettre en doute, puisque les autres sociétés d'horticulture s'empressent de les reproduire.

Nous avons considéré cependant que certaines lacunes pourraient être remplies par une revue plus complète des diverses publications que nous recevons.

Nous nous proposons donc de donner à l'avenir, d'une manière régulière, une REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE qui sera plus ou moins étendue suivant les circonstances. Cette revue ne présentera pas assurément

autant d'avantages et n'aura pas autant d'attrait que l'intéressante chronique horticole si bien faite par notre cher collègue et ami M. Victor Bart, sur les végétaux précieux, mais nous espérons qu'à un autre point de vue notre travail de chaque mois ne sera pas sans offrir une certaine utilité.

Nous commençons dès aujourd'hui, en puisant la plupart de nos informations dans la Revue horticole qui nous fournira souvent des renseignements.

Céleri-Chemin. — Cette nouvelle variété de Céleri, à laquelle on a donné le nom de son obtenteur, a déjà été présentée à la Société nationale d'horticulture et y a été spécialement remarquée. Le Céleri-Chemin est d'une belle couleur jaune d'ivoire qui s'obtient naturellement sans soumettre les plantes à l'étiolage ; il est d'une qualité fine et délicate, et aussi tendre que s'il avait été étiolé. C'est une variété estivale, c'est-à-dire qui doit être semée une des premières et par conséquent sur couches dès le mois de mars.

Nuilure des râfles du Raisin. — Cette affection que M. Carrière nomme *nuilure* ou *nuile,* comme celle qui se manifeste très fréquemment sur les cucurbitacées, est bien connue de nos collègues de Versailles. La râfle du Raisin se sèche, les grains ne prennent plus d'accroissement, se rident et restent verts et acides.

M. Carrière croit que cette affection est occasionnée par des parasites végétaux encore peu connus. Nous avons, pendant plusieurs années, observé le dessèchement des râfles du Raisin, qui paraît sévir à Versailles avec plus d'intensité que dans d'autres localités, et nous n'avons jamais remarqué la trace d'un parasite quel-

conque. Nous serions plutôt disposé à attribuer ce dessèchement à des changements brusques de température, à des insolations, à des influences de sécheresse ou d'humidité. En effet, cette affection n'est pas égale; elle frappe plus ou moins selon l'année : parfois la moitié des grappes est atteinte, d'autres fois c'est un quart ou un cinquième.

En 1882, dans mon jardin de Boulogne, le quart de la récolte qui était abondante a été atteint par le dessèchement des râfles du Raisin; cette année pas une seule grappe n'a été atteinte de cette affection que je n'ai vu apparaître, dans mon jardin, qu'une fois en quatre ans, tandis qu'à Versailles une plus ou moins grande quantité de grappes était atteinte tous les ans.

Le dessèchement est presque toujours partiel sur les grappes et se manifeste sur un tiers, une moitié ou les trois quarts de la partie inférieure de la râfle, quelquefois sur les ailerons seulement, et cela lorsque le grain est presque entièrement formé. Y a-t-il un remède à cette affection ou à cette maladie? Nous l'ignorons; M. Carrière conseille l'emploi du soufre ou le bassinage des Vignes avec un insecticide énergique; nous doutons de l'efficacité du moyen ainsi proposé.

Le Phyllanthus Chantrieri. — M. Ed. André appelle l'attention des amateurs sur cette nouvelle et très belle Euphorbiacée, introduite récemment de Cochinchine par MM. Chantrier frères, de Morte-Fontaine. Le *Phyllanthus Chantrieri*, arbuste à rameaux couverts d'une pubescence blanche, passant ensuite au ton roux, aura un mérite particulier comme plante de serre à feuillage ornemental. Son port régulier, l'élégance de ses rameaux, horizontalement étalés, le vert étrange et

lustré de son feuillage trapézoïdal, sont des caractères décoratifs qui en feront, dit M. Ed. André, une fort jolie plante d'appartement. Il n'est pas jusqu'aux nombreuses petites fleurs mâle et femelle, dont les calices rouge-brique pendent sur les rameaux, qui n'apportent un attrait de plus à cette nouveauté.

Anthurium Ferrierense. — Le même recueil donne une jolie figure et une description de cette belle plante obtenue par M. Bergman, au domaine de Ferrière, et présentée par lui à l'exposition de Paris en octobre 1882. Les spathes d'un beau rose forment un élégant contraste avec un large feuillage vert foncé. Cette plante hybride de l'*A. andreanum* et de l'*A. ornatum* est très robuste, vigoureuse et pousse avec rapidité; elle est florifère et porte constamment des fleurs qui durent fort longtemps, même durant plusieurs mois. Nous espérons que M. Albert Truffaut pourra, un de ces jours, mettre sous vos yeux ce superbe gain de son oncle, M. Bergman.

Coloration des fruits. — A propos de l'effeuillage des arbres au point de vue de la coloration des fruits, M. Carrière donne d'excellents conseils. Les deux espèces de fruits, Raisins et Pêches, que l'on soumet ordinairement à l'effeuillage ne sont pas les seuls, dit-il, auquel ce procédé peut s'appliquer avec avantage; les fruits qui ne se colorent pas gagnent à être exposés à la lumière; les Poires soumises au traitement de l'effeuillage deviennent plus grosses et plus belles.

Voici ce que recommande M. Carrière :

1° Les fruits étant d'autant plus beaux, plus gros et meilleurs qu'ils sont plus éclairés, plus exposés à la

rosée et plus insolés, il faut, dès leur formation, enlever les feuilles qui les dérobent à ces agents.

2° Ce ne sont pas seulement les Pêches et les Raisins qu'il faut soumettre à un sévère effeuillage; mais tous les fruits qui peuvent gagner à être colorés, Poires, Pommes, Abricots, Cerises, etc.

3° En opérant aussitôt que les fruits sont formés, de manière à les habituer à la lumière, on n'arrête pas leur développement et l'on n'a pas à craindre que les fruits brûlent ou durcissent comme cela a lieu lorsqu'on ne les effeuille que quand ils sont presque arrivés à leur complète maturité.

Deux nouvelles Poires. — M. Baltet recommande chaudement la Poire *Charles-Cognée* obtenue assez récemment dans le département de l'Aube; elle réunit, selon lui, toutes les conditions de vigueur, de fertilité, de beauté et de bonne qualité. Son fruit, fortement attaché à l'arbre, a l'avantage de résister aux vents et de mûrir à la fin de l'hiver. Ce fruit est beau, sain et très gros, ayant un peu la forme de la *Duchesse;* l'arbre, pyramidal, est très vigoureux sur franc et sur Cognassier, et très fertile. Le coloris de la Poire est vert de mer taché au soleil par quelques stries; dès le mois de janvier l'épiderme prend un ton jaune crémeux. La chair, très fine et très fondante, est bien juteuse et d'un bon goût sucré, relevé d'un arome fort agréable. La maturité arrive de février à avril.

D'un autre côté, le *Bulletin d'arboriculture de Belgique* annonce l'apparition d'une autre Poire nouvelle nommée *Triomphe de Tournai* et provenant des semis de M. Darras de Naghin. Le nouveau fruit a été étudié par le jury permanent de la Société d'horticulture de Tournai, qui

constate que cette Poire ressemble par sa forme au Bon-Chrétien d'hiver, renflée au sommet, jaunissant et devenant odorante à la maturité; la chair est blanc jaunâtre, fine, beurrée, fondante, très juteuse, bien sucrée et parfumée. L'arbre, très rustique, bien vigoureux à rameaux presque érigés, se greffe indifféremment sur Cognassier ou sur franc, et serait d'une fertilité aussi grande que constante; il peut, comme le précédent, être cultivé en plein air ou en espalier. Le fruit se mange depuis la fin de janvier jusqu'à la fin de mars, et quelquefois plus tard.

Nous désirons bien vivement que ces deux nouvelles variétés tiennent toutes leurs promesses et que nous puissions enfin avoir de belles Poires de l'arrière-saison qui rivalisent avec notre Doyenné d'hiver, si difficile maintenant à obtenir, en bon état, dans nos jardins.

Ecole d'horticulture. — L'Italie, qui nous fait depuis un certain temps une grande concurrence pour les fruits, sur les marchés de l'Allemagne, de la Russie et même de l'Angleterre, réalise des progrès considérables dans l'enseignement horticole. Le commandeur Rossi a fondé à Santoro, dans la province de Venise, une nouvelle Ecole d'horticulture. Cet établissement, d'une étendue de 50 hectares, est entouré de murs entièrement garnis d'arbres fruitiers en espalier; sur la superficie totale, 10 hectares sont consacrés à la culture de la Vigne : il y a 3 hectares d'Asperges, 6 hectares d'arbres fruitiers, 2 hectares de pépinières; le jardin maraîcher a fourni à l'automne 42,000 Choux-Fleurs.

Il faut donc améliorer et étendre sans cesse nos cultures fruitières, si nous voulons soutenir avec avantage la concurrence que nous font nos voisins.

Deux nominations dans l'ordre du Mérite agricole.

Notre collègue, M. Pilon, qui fait partie de la Société depuis l'année 1862, vient d'être récemment nommé chevalier de l'ordre du Mérite agricole.

Cette distinction, obtenue par trente-trois années de services comme jardinier principal à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, récompense en M. Pilon le dévouement dans l'accomplissement du devoir. Notre collègue rend de réels services dans l'enseignement pratique de l'Ecole d'horticulture.

La Société est toujours heureuse de voir l'un de ses membres recevoir cette distinction si appréciée de ceux qui l'ont justement méritée.

Un autre membre de notre Association, M. Eugène Fauquet, architecte-paysagiste à Corbeil, secrétaire général de la Société d'horticulture de l'arrondissement, a reçu aussi la décoration de l'ordre du Mérite agricole pour services rendus à l'horticulture.

Exposition horticole internationale de 1885, à Paris.

En 1885, il y aura à Paris une grande Exposition internationale des produits de l'horticulture. Elle sera organisée de manière à pouvoir être ouverte et inaugurée le 20 mai.

Le Rédacteur en chef, gérant :
VICTOR BART.

SÉANCE DU 7 FÉVRIER 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DEFURNES.

Correspondance.

La correspondance comprend : Une lettre de notre honorable Président, s'excusant auprès de ses collègues, de ne pouvoir assister à la séance et priant un de MM. les Vice-Présidents de le remplacer.

Une lettre de notre collègue, M. Denevers, trésorier de la Société, s'excusant pareillement de ne pouvoir se rendre à la séance.

Une lettre de la Société nationale d'horticulture de France annonçant qu'elle ouvrira le 20 mai 1885, à Paris, une exposition internationale d'horticulture.

Une lettre de la Société royale d'horticulture et d'agriculture de Tournai (Belgique), informant qu'elle vient de perdre son vénéré président, M. Armand Broquet.

Des circulaires de M. Gauthier, propriétaire à Paris, relativement au reboisement des montagnes et à la chute des fruits occasionnée par les grands vents.

Une demande de M. Podevin, fabricant de chaudronnerie en cuivre, à Meudon, tendant à obtenir la visite de ses appareils de chauffage de serres, par une commission de la Société. — Cette demande étant favorablement accueillie, M. le Président nomme, pour composer cette commission, MM. Doré, Truffaut père, Lequin, Fletcher, Asset, Houlet, Constant Fontaine, Victor Bart.

Une note de notre collègue, M. Duval, horticulteur à Versailles, sur l'emploi du thermomètre de couche de M. Couturier. Cette note mentionne, avec éloge, cet instrument; elle est renvoyée à la commission chargée de présenter un rapport sur les résultats obtenus par divers expérimentateurs

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Sont admis membres de la Société, après un vote favorable à leur candidature :

M. Georges Lemaître, horticulteur, rue Remilly, 9, présenté par MM. Lemaître, David et Hardy.

M. Thévenon, épicier, rue de la Paroisse, 36, présenté par MM. Thévenon et Hardy.

M. Huquelle fils, entrepreneur de fumisterie, rue de la Pompe, 10, présenté par MM. Albert Truffaut et Hardy.

Présentation d'un fruit.

M. Bertin père présente à l'assemblée, de la part de M. Debille, un fruit d'Aspidistra; la plante très commune dans les cultures de serre fructifie assez rarement. — Remerciements.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart pour la lecture d'une notice sur le Cotonnier. Dans cet intéressant travail, notre dévoué Bibliothécaire adjoint décrit les diverses espèces de Gossypium cultivés, et fait ressortir toute l'importance de ces plantes au point de vue de l'industrie. Il fait aussi l'historique de ces végétaux précieux. — Remerciements.

M. Chevalier donne lecture — 1° de son compte rendu du nouveau livre de M. Charles Baltet, ayant trait à la grande culture fruitière, — les conclusions demandant une récompense pour l'auteur de ce très remarquable ouvrage sont adoptées et renvoyées au Conseil d'administration.

2° De sa Revue bibliographique mensuelle. Parmi les articles mentionnés par notre zélé Bibliothécaire, il convient de noter ceux relatifs à la Pomme de terre Rigault, à la Pomme Reinette étoilée, au Cassis noir Champion et au Haricot Zébré; vient ensuite une statistique de la production du vin et du cidre en 1883. — Remerciements.

M. Hardy, à propos de la culture fruitière sur laquelle M. Chevallier a appelé l'attention de la Société, signale les importations considérables de fruits venant d'Amérique. Il y a là pour la production française une concurrence redoutable surtout sur les marchés de l'Angleterre où les fruits américains arrivent tout aussi bien frais qu'à l'état de conserves. En France on n'en reçoit guère que de conservés ou séchés; une petite quantité seulement est expédiée fraîche.

M. Chevallier dit que l'Angleterre elle-même fait au-

jourd'hui de très grandes plantations fruitières. M. Polonceau élève quelques doutes sur la qualité des fruits récoltés en ce pays plutôt brumeux qu'ensoleillé.

M. Albert Truffaut annonce qu'il a en ce moment chez lui un *Imantophyllum miniatum*, — variété madame Van Houtte — en fleurs. C'est une plante rustique à floraison abondante, des plus remarquables; elle porte trente-neuf fleurs en une seule ombelle. M. Albert Truffaut invite ses collègues à venir voir cette plante dans son établissement. — Remerciements.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

Le Cotonnier et le Coton

Classé dans la tribu des Hibiscées, de la famille des Malvacées, le Cotonnier est une plante herbacée ou ligneuse. Sa capsule renferme de nombreuses graines ovoïdes à testa chevelu, c'est-à-dire couvert de poils mous et laineux d'une grande finesse. Ce sont ces poils végétaux connus dans l'industrie sous la dénomination de longue soie et de courte soie, qui constituent le coton à filer.

Les anciens Romains appelaient le Cotonnier *Gossampinus* et le coton *Gossypium*, c'est ce dernier nom qui sert maintenant à désigner à la fois la plante elle-même et son principal produit (1). Je dis son principal produit, parce que les abondantes graines contenues dans la capsule du *Gossypium* fournissent une huile fixe qui sert tant à l'éclairage qu'à la fabrication du savon.

(1) Le coton analogue à celui provenant du genre *Gossypium* est appelé *Tomentum*.

Les Cotonniers sont indigènes de toute la zone intertropicale, mais la culture en a été étendue vers le nord, jusqu'à des latitudes tempérées.

De nos jours le coton et les diverses étoffes fabriquées avec cette matière éminemment textile sont devenus l'objet d'un immense commerce entre l'ancien et le nouveau monde. Pour la fabrication des tissus les plus fins on emploie généralement les cotons à longue soie; pour les autres étoffes on se sert surtout des cotons à soie courte.

C'est sous le nom du pays de leur provenance que les cotons sont désignés par les commerçants. Les plus beaux cotons proviennent des Etats-Unis d'Amérique.

On ne connaît pas parfaitement bien les principales espèces de Cotonniers, elles sont encore incomplètement déterminées; mais on a constaté que d'innombrables variétés en sont issues. Cependant les botanistes ont pu se mettre d'accord pour reconnaître que les principales espèces du genre comprennent :

Le *Gossypium herbaceum* de l'Orient et de la Haute-Egypte.

Les *Gossypium arboreum et religiosum* de l'Arabie, de l'Inde et de la Chine.

Et les *Gossypium peruvianum et hirsutum*, originaires de l'Amérique.

Dans les cotons à longue soie figurent ceux de l'Egypte et de l'île Bourbon, ceux des grandes Antilles (Cuba, Haïti) ceux de la Martinique et de la Guadeloupe, ceux du Brésil (Fernambouc, Bahia), enfin ceux du Pérou, etc.

Les cotons à soie courte proviennent de Surate et de Madras (Indoustan anglais), du Bengale, du Sénégal, de l'Alabama (Mobile), du Tennessée, de la Virginie, des deux Carolines, de la Louisiane, etc.

La Géorgie et Cayenne fournissent du coton des deux sortes.

En Algérie et même en Provence le Cotonnier réussit assez bien, mais à cause du prix de revient, qui est trop élevé, les producteurs de l'Algérie et de la Provence ne peuvent rivaliser avec l'étranger.

Dans le midi de l'Europe on ne cultive plus guère le Cotonnier herbacé que comme plante décorative pour ses belles et grandes fleurs jaune-de-soufre, à cœur noir.

Le coton est actuellement employé dans tous les pays à de si nombreux usages, que les planteurs ont été amenés à étendre beaucoup la culture des Cotonniers, afin de leur faire produire, chaque année, jusqu'à près d'un demi-million de kilogrammes de coton.

Pour le commerce général et pour la navigation, aucune autre marchandise ne peut plus rivaliser avec l'incomparable et principal produit du Cotonnier.

Dès l'antiquité la plus reculée le Cotonnier était déjà cultivé dans l'Inde. L'historien Hérodote, qui vivait dans le v[e] siècle avant notre ère, s'exprime ainsi au sujet de cette plante : « Les Indiens possèdent une sorte de « plante qui produit, *au lieu de fruits*, de la laine d'une « qualité plus belle et meilleure que celle des moutons. « Les Indiens en font leurs vêtements. »

Environ quatre siècles et demi après Hérodote, le géographe Strabon constate qu'on cultivait le Cotonnier en Perse.

Un peu plus tard Pline le Naturaliste rapporte que l'on connaissait le Cotonnier dans l'Arabie et dans la Haute-Egypte, et qu'avec le *duvet* produit par cette plante on fabriquait des vêtements pour les prêtres égyptiens.

L'introduction du coton en Europe, due aux Arabes orientaux qui, au commencement du VIIIe siècle, envahirent l'Espagne, ne remonte qu'au siècle suivant. Les étoffes de coton, fabriquées sous la domination des califes de Cordoue, furent considérées comme étant d'une qualité supérieure à celles qui provenaient de la Syrie.

C'est aussi aux Sarrasins venus d'Orient (et non aux Maures venus d'Afrique au XIIe siècle, avec lesquels on les a confondus par erreur) qu'est due l'introduction en Europe de la fabrication du *papier de coton*. Le préjugé né de l'antagonisme religieux qui existait alors, dans toute sa force, entre les chrétiens et les musulmans, fut cause du refus dans lequel persistèrent très longtemps les Européens de s'occuper de cette industrie qui, comme on le sait, a pris de nos jours un développement analogue à celle relative au tissage des étoffes fabriquées avec le principal et précieux produit des Cotonniers (1).

Le Traité de la Culture fruitière de M. Ch. Baltet.

Compte rendu par M. CHEVALLIER.

M. Charles Baltet, de Troyes, est bien connu de vous, Messieurs, puisqu'il est membre correspondant de notre Société. En même temps que praticien distingué et l'un

(1) Avec ce produit, on fabrique aussi le fulmi-coton ou coton-poudre, et avec le fulmi-coton on prépare le collodion, substance fort employée dans la photographie et servant, en outre, aux chirurgiens pour la cicatrisation des blessures.

des chefs d'une des pépinières les plus importantes du sud-est de la France, il est l'un des auteurs horticoles les plus féconds.

M. Charles Baltet a fait hommage à notre bibliothèque de ses nombreux écrits; il vient de nous envoyer son dernier ouvrage, l'un des plus intéressants sous tous les rapports. Nous avons eu l'honneur de vous rendre compte de quelques-uns des précédents traités, publiés par M. Baltet, vous avez bien voulu nous charger encore d'examiner celui-ci; c'était une tâche facile et agréable.

Le nouvel ouvrage de M. Baltet forme un assez gros volume de plus de 600 pages, intitulé : *Traité de la culture fruitière, commerciale et bourgeoise.*

Sur les arbres fruitiers on possède beaucoup de livres traitant de la culture et de la taille de ces arbres, dans les jardins; mais aucun d'eux n'avait encore réuni autant de renseignements que le traité dont nous parlons, sur leur culture en grand dans les champs et les vergers, sur le bord des routes et des chemins de fer. On y trouve en outre une foule d'indications peu ou point connues; il a fallu, pour les réunir et les condenser, consulter bien des documents, de nombreux praticiens et beaucoup voir par soi-même.

L'auteur, qui a adopté une division fort simple et très claire, traite de la culture des arbres et autres végétaux qui produisent des fruits de table et de conserve, tels que : Abricotiers, Amandiers, Cerisiers, Châtaigniers, Cognassiers, Fraisiers, Framboisiers, Groseilliers, Noisetiers, Noyers, Pêchers, Poiriers, Pommiers, Pruniers et Vigne.

Un chapitre est consacré à chacun d'eux, et ce chapitre est divisé en paragraphes, indiquant les terrains

qui conviennent à chaque espèce; les situations qui lui sont les plus favorables; un choix très judicieusement fait et suffisamment restreint des meilleures variétés à cultiver selon leur emploi; la description de ces fruits variés et l'ordre dans lequel arrive leur maturité; les noms et emplois des variétés locales; les indications nécessaires pour les plantations commerciales applicables aux fruits de table, de conserve, d'alambic ou de pressoir; le mode de culture et de taille, selon que l'arbre ou l'arbuste est dans un jardin ou en verger; de précieux renseignements sur la récolte, la vente, l'emballage et les divers emplois des fruits.

Les chapitres du Pommier, du Poirier, du Cerisier, du Prunier et de la Vigne, sont traités avec une certaine étendue et sont particulièrement intéressants; on y trouve des indications précieuses sur les plantations destinées à faire du cidre, du poiré, du kirsch, des pruneaux, et sur le choix des meilleures variétés à cultiver dans ce but.

Nous ne présentons ici que les grandes lignes de cet important ouvrage, il serait beaucoup trop long d'en faire une analyse qui, d'ailleurs, ne renseignerait que trop imparfaitement, il faut lire le livre tout entier et nous vous y renvoyons.

Nous sommes personnellement tout à fait partisan de la grande culture des fruits; nous la croyons bien rémunératrice, lorsqu'elle est faite avec intelligence et dans de bonnes conditions. Il devient de plus en plus indispensable de lutter contre nos voisins, les Italiens, les Allemands et même les Anglais, qui étendent considérablement leurs cultures fruitières et nous menacent d'une concurrence redoutable, mais la France sera toujours le pays du bon vin, du bon cidre, ainsi que des

plus beaux et des meilleurs fruits; c'est rendre un grand service à tous que de vulgariser leur culture; on doit donc considérer le traité publié par M. Baltet comme une œuvre d'intérêt général.

Le livre dont nous parlons est précieux pour l'amateur et le jardinier, à cause des indications utiles qu'ils y trouveront; mais ce livre n'est pas moins précieux pour l'habitant de la campagne; celui-ci, en ayant égard au climat, au terrain et à l'exposition nécessaires à chaque espèce, trouvera le moyen d'ajouter à ses cultures ordinaires un produit qui, soit comme accessoire, soit comme principal, sera toujours rémunérateur.

Nous voudrions voir ce livre entre les mains de tous les instituteurs ruraux, ils y puiseraient des renseignements utiles pour eux-mêmes; ils s'en serviraient aussi pour répandre autour d'eux les excellentes indications qu'il contient et pour préconiser la culture fruitière. Ils pourraient aussi guider le cultivateur et lui éviter les mécomptes que l'ignorance amène trop souvent. Ce serait enfin un bon ouvrage à donner comme livre de prix aux élèves des écoles d'horticulture et même d'agriculture, ainsi qu'aux ouvriers jardiniers.

Nous ne croyons pouvoir mieux terminer ce compte rendu qu'en relatant l'épigraphe qui se trouve en tête de la première page du livre :

« *Développer le goût des plantations fruitières, organiser*
« *et multiplier les jardins fruitiers et les vergers, c'est*
« *contribuer à la prospérité, à la richesse, à la paix du*
« *pays; c'est faire acte d'homme utile et de bon citoyen.* »

Nous pensons que l'ouvrage de M. Ch. Baltet mérite l'une de vos meilleures récompenses. En conséquence, nous demandons le renvoi du présent rapport au Conseil d'administration chargé de statuer.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Cassis noir Champion. — D'après le *Bulletin de la Société d'horticulture du Rhône*, c'est la variété la plus recommandable que l'on possède. Elle a valu un certificat de première classe de la Société horticulturale de Londres à MM. Carter qui l'ont présentée en août 1881. Le jugement dont il a été l'objet à cette époque constate qu'il est remarquablement productif et qu'il donne de très grandes grappes composées de gros grains d'un noir teinté et d'une saveur très accentuée. Le mérite dominant de cette variété est son extraordinaire fécondité; en outre, bien que les grappes soient très longues, tous les grains qu'elles comprennent mûrissent simultanément. La saveur en est excellente. L'arbuste garde longtemps son fruit, à ce point qu'en 1881, on en a récolté en très bon état fin septembre; il est vigoureux, supporte bien la taille et résiste à la sécheresse.

Pomme Reinette rouge étoilée. — Cette variété, qui est très répandue dans la province de Liége, est recommandée par le *Bulletin d'arboriculture de Belgique*, elle est décrite au Dictionnaire d'André Leroy qui confirme qu'elle fait d'admirables *plein-vent*, même en greffant le sujet rez de terre.Le fruit de première qualité est d'une moyenne grosseur, régulièrement globuleux, la peau est lisse, entièrement lavée de carmin foncé, semée de gros et nombreux points gris, la chair est gé-

néralement rosée, fine, compacte et mi-tendre; l'eau suffisante, acidulée, bien sucrée, possédant un parfum exquis. La maturité se prolonge de janvier à mars. L'arbre est très beau, son développement régulier et son feuillage d'un vert agréable; le fruit, espacé d'une manière régulière, offre le plus joli coup d'œil quand il prend sa couleur rouge vers la mi-septembre.

Pomme de terre Rigault. — Cette variété, dit la *Revue horticole*, est issue des Pommes de terre *Marjolin Tétard* et *Quarantaine à feuilles d'ortie*; elle a été obtenue par M. Joseph Rigault, de Groslay, cultivateur spécialiste bien connu. La plante, qui appartient aux *Quarantaines hâtives*, est de première qualité et produit relativement beaucoup, ce qui la place à la fois dans deux catégories, pour le potager et pour la grande culture bourgeoise. Elle est, assure-t-on, des plus hâtives et mûrit en même temps que la *Royal-Kidney;* de plus, cette nouveauté paraît être rebelle à la maladie et si, comme on l'assure, son produit moyen est de 25,000 kilogrammes à l'hectare, ce serait une des meilleures variétés obtenues jusqu'à ce jour. Les tubercules sont très rapprochés du pied des plantes, ils sont gros, oblongs, légèrement aplatis, d'un beau jaune, les yeux sont aplatis et peu nombreux, les germes rouges, les tiges bien nourries ne s'élèvent guère au-delà de 50 centimètres; à cause de la rareté des yeux, il est bon de faire germer les tubercules quelque temps avant de les planter.

Haricot zébré. — Dans un autre article de la *Revue horticole,* notre collègue, M. Eugène Vallerand, recommande chaudement le *Haricot zébré;* c'est certainement, dit-il, une des plus précieuses variétés, c'est le

plus productif de tous ceux cultivés jusqu'à ce jour; il est très vigoureux; chaque rame, si haute qu'elle soit, se garnit depuis la base jusqu'au sommet de nombreuses cosses, sous lesquelles la plante disparaît. Quant à sa qualité on peut affirmer, sans aucune exagération, qu'elle surpasse de beaucoup les divers Haricots-Mange-tout que nous connaissons; fin, moelleux, non filandreux, tendre à la cuisson, ce Haricot est estimé et recherché des cuisinières qui lui donnent la préférence sur les autres variétés; sur la table il est fort apprécié. C'est surtout un légume qui doit trouver sa place dans les plus modestes jardins-potagers d'ouvriers et devenir précieux pour les ménages ayant peu de ressources, car il est tellement savoureux qu'on pourrait le manger chaud sans autre assaisonnement que du sel. Ce Haricot réunit tous les mérites : vigueur, rusticité, robusticité; il est un peu tardif, on peut hâter la production en semant en pots sous châssis, pour le livrer au plein air vers le 15 mai. Trois ou quatre graines à chaque touffe sont suffisantes; on ne met que deux rangées par planche.

Le Vin et le Cidre en 1883. — Nous sommes heureux d'annoncer à nos collègues que la production du Vin et du Cidre a été bonne et très bonne l'année dernière, ce qui amènera, nous l'espérons, une certaine baisse dans les prix de ces liquides.

Il résulte des documents statistiques du ministère des finances que la récolte des Vins pour 1883 s'élève à 36,029,132 hectolitres. Ce chiffre dépasse de six millions d'hectolitres la récolte de 1882, et de plus de dix millions celle de 1879; c'est la meilleure année que nous ayons eue depuis que le phylloxera exerce ses ravages;

on s'accorde généralement à constater la bonne qualité des produits.

Ajoutons que l'Algérie, qui n'avait produit que 250,000 hectolitres de vin en 1881, 300,000 en 1882, a donné, en 1883, un rendement de 600,000 hectolitres.

La récolte des Cidres, d'après les mêmes documents officiels, s'est élevée à 23,492,268 hectolitres, elle dépasse de 14,571,657 hectolitres la récolte de 1882, et de 11,845,600 hectolitres la production moyenne des dix dernières années. C'est le chiffre le plus considérable qui ait été atteint jusqu'à ce jour. La récolte de 1848, la plus belle depuis cinquante ans, n'avait pas atteint vingt-deux millions d'hectolitres. — Réjouissons-nous de cette abondance qui profitera particulièrement aux nombreuses populations des campagnes et qui, en mettant à leur disposition une boisson saine et moins coûteuse que le vin, empêchera l'augmentation du prix de celui-ci.

Bouturage des Tomates. — Les rameaux latéraux de Tomates, surtout ceux qui se développent en grand nombre à la base des plantes, peuvent parfaitement bien se bouturer; on les coupe sous un œil et on élague un peu les feuilles. Les boutures ainsi préparées sont plantées en pots garnis de terre sableuse, sous châssis froid, où elles font racine au bout de huit à douze jours.

Les Tomates produisant un grand nombre de graines et le plant étant très facile à obtenir par voie de semis, on pourrait se demander si ce bouturage présente un intérêt utile. Je n'hésite pas à répondre affirmativement, parce que par le bouturage des rameaux provenant de

la culture des primeurs, on peut se procurer très promptement le plant pour la pleine terre.

En outre, et ce n'est pas là le moindre avantage, on obtient des plantes de Tomates bien plus fertiles par cela même qu'elles sont moins vigoureuses que les plantes provenant de graines. On sait que la vigueur est, dans la culture de plein air, un grand obstacle à la mise à fruit et surtout à la maturation de ceux-ci.

(*Illustration horticole.*)

Nouveau succédané du Café. — M. Chauvin, qui s'est particulièrement occupé de la culture de l'*Astragalus bœticus*, écrit à M. Carrière, de la *Revue horticole :* On ne peut avoir la prétention de substituer au café, l'*Astragalus;* mais celui-ci peut, dans une certaine mesure, le remplacer. L'*Astragalus bœticus* étant mélangé dans la proportion de deux tiers de sa graine avec un tiers de café, il est presque impossible de saisir une différence entre cette préparation et le café qui n'aurait subi aucun mélange. Il faut remarquer aussi que l'*Astragalus bœticus* possède des qualités nutritives au moins égales à celles du café, et qu'il est comme lui un stimulant, sans toutefois avoir sous ce rapport la même puissance.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 6 MARS 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre du Secrétaire général de la Société d'horticulture de l'Orne, demandant un Juré pour l'Exposition qui se tiendra à Alençon, le mercredi 14 mai. — M. le Président désigne, pour représenter la Société dans cette circonstance, M. Paignard.

Admissions de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Après un vote favorable à leur candidature, M. le Président proclame membres de la Société :

1° M. Tircot, Pierre, jardinier chez M. le comte de Mérode, au pavillon de Madame, avenue de Paris, 81, à Versailles, présenté par MM. Siard, Hardy et Victor Bart ;

2° M. Podevin, Alphonse, fabricant de chaudronnerie en cuivre, rue de la République, 30, à Meudon, présenté par MM. Doré et Hardy ;

3° M. Courtois, jardinier-chef de l'Asile départemental de Saint-Cyr-l'Ecole, présenté par MM. Lafosse et Hardy.

Présentation de plantes et fleurs.

M. Léon Duval expose sur le bureau des Orchidées et des Bromeliacées, en accompagnant sa présentation de la note suivante : « Les plantes présentées sont intéressantes à divers titres : ce sont d'abord quatre *Odontoglossum Alexandræ,* dont les rameaux offrent des variétés de coloration assez remarquables. Cette charmante Orchidée, d'un tempérament fort solide, est susceptible d'être cultivée en serre tout à fait tempérée. Elle se comporte admirablement bien en appartement, les fleurs actuellement présentées ont déjà plus d'un mois de durée. — La Broméliacée qui accompagne les Orchidées est le *Caraguata musaïca.* C'est une très belle plante, intéressante par son joli feuillage et sa belle prestance. De plus, le rameau floral est très élégant et d'une coloration assez rare dans les Broméliacées. S'il était plus avancé, on verrait les jolies enveloppes des fleurs qui sont oranges avec un onglet blanc formant un effet charmant.

Nous avons mis par pure curiosité, ajoute M. Duval, trois feuilles de *Begonia* provenant de notre multiplication. Ces feuilles n'ont rien d'extraordinaire pour les horticulteurs, mais elles sont très curieuses pour les personnes qui ne connaissent pas la manière de cultiver les *Begonia.* Appliquées sur la terre sableuse ou sur du sable, elles ont donné naissance, sur les points sectionnés de leurs nervures, à une série très nombreuse de jeunes plantes, sans être ou tachées ou pourries, comme cela

arrive souvent. C'est un excellent et rapide procédé de multiplication. — Remerciements.

M. Truffaut père dit que c'est lui qui a engagé M. Duval à apporter ces Begonia rex, afin de mettre sous les yeux des amateurs un moyen de multiplication rapide, puisque les plantes présentées par M. Duval n'ont que cinquante-six jours et sont déjà bien formées.

M. Bertin demande si tous les Begonia rex se multiplient de cette façon. — M. Duval répond : « Tous les Begonia rex, oui, et une partie de ceux qui s'en rapprochent; mais parmi ceux-ci il y en a qui ne produisent de jeunes plantes qu'à la base du pétiole. Ainsi, le Begonia *Bogotensis* ne donne rien sur les feuilles, il se forme seulement une petite souche sur le pétiole. D'autres Begonia se multiplient par sections de tiges, comme le Begonia Bruanti, issu du Begonia rex et du Begonia discolor.

Communications.

M. Victor Bart a la parole et donne lecture de son rapport au nom de la Commission qui a examiné les appareils de chauffage de serres établis à Meudon par M. Podevin. — Après avoir entendu MM. Hardy et Truffaut père, qui émettent des doutes sur le bon fonctionnement et surtout sur la durée des chaudières construites par M. Podevin, la Société se réserve de statuer ultérieurement sur les conclusions du rapport.

M. Albert Truffaut lit son rapport sur le thermomètre de couche de M. Couturier. Il conclut, comme l'ont fait précédemment MM. Duval et Hardy, en reconnaissant que ce nouveau thermomètre est un instrument exact, d'un emploi commode et pouvant remplacer avec avantage ceux généralement employés. — Remerciements.

M. Albert Truffaut continue à avoir la parole ; il lit une note sur les Orchidées, traduite de l'anglais par M. Palmer. Il a apporté, à l'appui de cette note, une corbeille d'Orchidées. Le *Calanthe Regnieri* est une plante toute nouvelle, introduite de Cochinchine par M. Regnier ; elle fleurit plus tard que les autres plantes de la même espèce. Elle est d'une végétation vigoureuse et d'une culture facile. Le Calanthe Weitchii fleurit plus tôt. Le Miltonia est une bonne Orchidée de serre froide. Quant aux Cattleya, ils fleurissent en janvier et février. — M. Albert Truffaut a également apporté un très bel exemplaire de l'Anthurium Ferrièrense, dû à M. Bergman. Cet hybride provient d'un croisement de l'Anthurium Andreanum avec l'Anthurium ornatum. Il tient du premier par la fleur, et du second par son beau feuillage. La plante pousse vigoureusement; celle présentée a sept ou huit mois, et est en fleur depuis plus d'un mois. Un Imantophyllum hybride, semis de l'Imantophyllum Madame-Van-Houtte, complète l'apport de M. Truffaut. La floraison de cette plante, bonne pour les appartements, est très abondante et de longue durée.

M. le Président remercie M. Albert Truffaut de son importante communication et fait ressortir tout l'intérêt qu'a présenté la lecture de la note de notre dévoué collègue, M. Palmer.

A ce propos, M. Truffaut fait observer que l'article traduit a été rédigé dans un esprit anglais. La passion pour les Orchidées, qui y est mentionnée, pourrait peut-être paraître exagérée en France, où le goût pour ces jolies plantes devra être satisfait à bon marché. Aujourd'hui, du reste, les Orchidées commencent à être assez communes dans notre pays. Le succès n'est plus dans la

rareté, mais dans la beauté de la plante et dans la facilité de culture. Celle-ci n'est pas plus difficile ni plus coûteuse que celle de la plupart des autres plantes de serre.

M. Chevallier lit son rapport, au nom de la Commission qui a visité les jardins de l'Ecole Fénelon, à Vaujours. — Les conclusions demandant une récompense pour le frère Photius, directeur de cet établissement, adoptées par la Société, sont renvoyées au Conseil d'administration.

M. Chevallier donne ensuite lecture de sa Revue bibliographique. A propos du *Nægelia* Madame-Heine signalé, M. A. Truffaut dit que c'est une plante très remarquable par sa duplicature, qui a lieu à l'extérieur de la corolle, au lieu de l'intérieur, fait très rare. La plante, d'ailleurs, est très florifère.

M. A. Truffaut, relativement au sel de cuisine recommandé contre le blanc du Rosier, dit qu'il l'a employé pour combattre le Champignon de la tannée dans les serres ; le résultat obtenu est médiocre ; la tannée devient plus avide d'eau et forme bientôt boue. La chaux vive vaut mieux. Notre dévoué Secrétaire général adjoint demande si quelqu'un connaît un moyen, autre que l'eau miellée, pour débarrasser les plantes des fourmis. Il en a dans ses serres, sans pouvoir parvenir à détruire ces insectes.

M. Duval fait remarquer que les fourmis vivent en colonies. Il faut chercher le point d'où elles partent ; celui-ci étant trouvé, on l'échaude avec de l'eau alcoolisée. Il s'est ainsi débarrassé des fourmis. Quant au sel dans la tannée, il a depuis longtemps renoncé à son usage ; il préfère remuer la tannée au soleil avant de l'entrer dans la serre.

Nouveaux appareils de chauffage de serres, inventés par M. Podevin.

M. VICTOR BART, RAPPORTEUR.

M. Podevin, constructeur à Meudon, a pris un brevet d'invention pour de nouveaux appareils de chauffage de serres.

Une Commission nommée par la Société a été chargée d'examiner deux des appareils de M. Podevin, établis à Meudon dans la maison de campagne de Mme Méhédin et dans une autre propriété voisine; elle a accompli sa mission le 18 février 1884.

Les appareils, de quatre dimensions différentes, que fabrique M. Podevin, sont tous en cuivre rouge; leur forme est cylindrique, on peut les adapter à toutes sortes de serres sans avoir à les revêtir d'aucune maçonnerie.

Ces appareils, même lorsqu'ils ne contiennent pas un serpentin, sont disposés, avec leur allumage rationnel, de manière à fournir un chauffage régulier, à circulation d'eau chaude. Dans la plupart des anciens chauffages on était obligé de remplacer trop souvent le liquide vaporisé que l'ébullition avait rejeté au dehors. Avec les dispositions prises par M. Podevin, on peut, pendant plusieurs mois, se dispenser de remettre de l'eau.

Les appareils de M. Podevin ont été imaginés à un point de vue économique; ils se distinguent aussi en ce que tous les assemblages sont faits sans aucun rivet ni boulon; les parties raccordées l'une sur l'autre étant soit brasées, soit soudées à l'étain.

On charge le foyer entièrement avec du coke ou partiellement avec du charbon de terre. La dépense de combustible se trouve réduite, d'après les indications fournies à la Commission, à 7 centimes par heure. Ces foyers ne nécessitent pas de surveillance de nuit, parce qu'ils restent en feu de 8 à 10 heures. Les cendres et les autres débris tombent dans le cendrier par un simple mouvement demi-circulaire que, de l'extérieur, on imprime très facilement à la petite grille du foyer.

Enfin les réparations, lorsqu'il y a lieu d'en faire, ne présentent aucunes difficultés, et le prix de revient des appareils est tout à fait modéré. Ces appareils paraissent surtout bien disposés pour les serres des amateurs d'horticulture.

Dans ces circonstances, les membres présents de la Commission : MM. Asset, Fletcher, Lequin, Doré et Victor Bart émettent le vœu qu'il soit accordé à M. Podevin une récompense.

Le thermomètre de couche de M. Couturier, opticien à Versailles.

M. ALBERT TRUFFAUT, RAPPORTEUR.

Dans une de vos dernières séances vous avez bien voulu renvoyer à mon appréciation un thermomètre de couche présenté par M. Couturier. Cet instrument se compose d'un thermomètre ordinaire renfermé dans une gaîne en tôle vernie, qui ne laisse apparente que la partie du tube sur laquelle sont marqués les degrés. Sa

construction solide paraît devoir être de longue durée.

Tous les jardiniers connaissent les inconvénients signalés pour les anciens thermomètres de couche placés dans les étuis en zinc. La terre ou le terreau dans lequel on les enfonce entre dans le tube et provoque trop souvent la casse des verres et les salit au point de ne plus laisser voir la marque des degrés. Ces inconvénients n'existent pas dans le modèle de M. Couturier. Il est aussi exact, et l'expérience que j'en ai faite m'autorise à déclarer qu'en raison de ses qualités et de son prix modéré, il est appelé à remplacer avec avantage ceux généralement employés.

Sur les Orchidées

Traduit de l'anglais par M. Palmer.

Les Orchidées sont des plantes très disséminées; on en trouve dans presque toutes les parties du globe. Depuis la Sibérie jusqu'à l'équateur, et de l'équateur à Port-Jackson, tous les climats et tous les sites semblent convenir à ces curieux végétaux. Dans les prés, dans les marais tourbeux, dans les plaines calcaires, sur les plateaux arides, au bord de ruisseaux tranquilles, contre les murs rocheux des précipices, on rencontre des membres de cette famille. Des Orchidées sont suspendues aux plus hautes branches des arbres dans les forêts du Brésil; d'autres existent au sommet des Andes péruviennes, dans les jongles de Bornéo et à de très grandes hauteurs dans l'Hymalaya.

Suivant les derniers catalogues d'Orchidées, le nombre d'espèces distinctes ne serait pas moins de six mille. Après la famille des *Composées* qui compte huit mille espèces, celle des Orchidées se trouve être la plus nombreuse. La famille des *Papilionacées* vient ensuite; elle renferme quatre mille sept cents espèces; celle des *Graminées* en compte quatre mille cinq cents.

Les Orchidées se distinguent par la forme particulière de leurs fleurs, cette distinction s'étend à toutes les espèces; beaucoup d'Orchidées exotiques ont les tiges et les racines de forme bizarre. Cela n'enlève rien à la beauté de leurs fleurs; un grand nombre de ces fleurs à un port très gracieux joignent des couleurs éclatantes, d'autres ont les teintes les plus douces; celles-ci sont d'un rose tendre comme la fleur du Pommier, celles-là du blanc mat de coquillages roulés par les vagues.

A cause de la merveilleuse beauté de la floraison et d'une certaine difficulté culturale, beaucoup de personnes se passionnent pour ces plantes. Une autre cause a peut-être contribué à attirer l'attention des riches amateurs, c'est la rareté des Orchidées en Europe. Naguère encore le seul moyen d'en accroître le nombre consistait à en faire la recherche difficile et incertaine dans leurs sites naturels, et de les importer à l'état de vitalité fort affaiblie. Pour le public horticole, aussi bien que pour le botaniste, l'homologiste et l'évolutioniste, cette belle famille de plantes se trouve être du plus grand intérêt. Il n'y a guère que vingt ou trente ans que ces plantes sont cultivées; mais depuis lors le nombre des amateurs s'est remarquablement accru; de plus, le nombre d'espèces collectionnées et cultivées par chaque amateur a beaucoup augmenté. A cette époque, une collection de cent ou deux cents plantes était consi-

dérée comme très riche. De nos jours, une seule espèce est souvent cultivée par centaines de pieds. Un certain amateur possède dans ses serres le nombre énorme de douze mille pieds d'*Odontoglossum Alexandræ*.

Il y a vingt ans, les Orchidées étaient cultivées en compagnie de toutes sortes de plantes de serre chaude; de nos jours on leur affecte des serres spéciales. Les grands amateurs donnent carte blanche à leurs jardiniers; quant aux frais de culture, il ne regardent pas à la dépense pour augmenter leurs collections de sujets rares.

A la salle des ventes d'histoire naturelle de *Stevens*, on vend chaque saison aux enchères plusieurs milliers de ces plantes. A ces ventes, on rencontre les commerçants horticoles ou leurs représentants, et parfois un lord collectionneur, ainsi que des baronnets, des banquiers, des avocats et des hommes de la Cité, accompagnés souvent de leurs chefs de serres, et une foule d'horticulteurs en quête d'une bonne affaire. Avant la vente, tous ces connaisseurs examinent les lots et font des choix à leur convenance. Une légère différence dans la couleur, dans la forme ou dans la grandeur de la fleur peut faire vendre une plante quelques shellings seulement, ou la faire monter à plusieurs livres sterling. Ces plantes sont connues dans le commerce sous le nom d'*importées*. Les gens qui ne sont pas du métier pourraient volontiers les prendre pour des plantes mortes, tant elles sont desséchées et racornies. Cela n'arrive pas tous les jours, mais de temps en temps un sujet acheté à ces ventes pour une dizaine de schellings se trouve, après la première floraison, être par quelque caractère particulier tout à fait distinct de ses congénères. C'est alors une véritable bonne aubaine, et l'heureux possesseur peut, s'il consent à la céder, en obtenir à peu près

tout ce qu'il voudra. On paie communément vingt, quarante et soixante livres une espèce rare, et cent, cent cinquante et quelquefois deux cents livres (1) celles d'une rareté extraordinaire. Dans une vente du printemps de l'année dernière, cent quatre-vingt-cinq et deux cents guinées furent payées pour deux variétées de *Catleya trianæ*, soit ensemble quatre cent vingt livres (10,500 francs) pour *deux plantes*. On doit se rappeler que ces prix fabuleux ne sont nullement payés pour la *force* des sujets, car il peuvent souvent être emportés dans le fond d'un chapeau. Leur prix n'indique pas davantage une beauté hors ligne, mais seulement la rareté de sujets d'une espèce donnée.

En fait, il n'est pas rare de voir payer une plante une guinée, et l'année suivante de ne pas trouver pour cette même sorte de plante un acheteur au prix le plus minime. Depuis quelques années, les Orchidées sont devenues un objet de spéculation. Tel connaisseur rassemble une collection; quand elle a acquis une certaine renommée, il en annonce la vente dans les journaux; il la vend ensuite aux enchères ou à l'amiable, mais toujours avec plus ou moins de bénéfice. Cette habitude tend à se généraliser.

La nécessité d'importer les Orchidées pour remplacer les plantes mortes ou détériorées et pour former de nouvelles collections est parfaitement reconnue. Bien des commerçants anglais, américains et continentaux emploient un personnel spécial dont l'unique occupation est de fouiller les forêts du Mexique et du Brésil, les montagnes de l'Inde et de la Nouvelle-Grenade, les jongles malaisiens et les arides vallées d'Australie pour re-

(1) 5,000 francs de notre monnaie.

chercher des Orchidées. Ils sont soutenus par l'espoir de découvrir quelque nouveau trésor végétal. Il arrive hebdomadairement à Londres des cargaisons d'Orchidées provenant d'Afrique, d'Asie et d'Amérique.

Parmi les milliers d'espèces connues, il ne s'en trouve qu'environ trente-cinq indigènes d'Europe. En Angleterre, c'est dans le comté de Kent qu'on en trouve le plus, et le territoire de ce comté est aussi connu des botanistes pour ses Orchidées qu'il l'est des agriculteurs pour le Houblon et les arbres à fruits. Les Orchidées du Kent sont peut être les fleurs les plus curieuses qui existent; elles comprennent les *Ophrys muscipula*, *aranifera;* les Orchis *papilionacea, hircina, maculata* et le *Cypripedium calceolus*, etc, etc. Mais c'est toujours aux espèces exotiques qu'il faut s'adresser si l'on veut voir les plus splendides fleurs de cette famille.

Le *Cypripedium spectabile* des marais de l'Amérique du nord a une teinte rosée inimitable entourée du blanc le plus pur. A la cime des arbres dans le pays des Incas, la fleur de mai *Lælia majalis* se montre comme un nuage vaporeux de satin gris. Les singes des forêts du Brésil se balancent, sautent et jacassent au milieu d'Orchidées entrelacées et décombantes. Il y en a de jaunes comme on n'en voit qu'en rêve, de couleur chocolat admirables et de nuances lilas tendre. Divers espèces de *Catleya* et de *Lœlia* à grandes fleurs concourent avec les premières à couvrir les arbres, et forment au-dessus des sentiers un dais épais composé de fleurs. Ruisselantes le matin de la rosée de la nuit, elles donnent vers midi un ombrage des plus charmants et des plus agréables. Les Indes sont le pays des *Vanda* qui ressemblent à des fleurs en cire, ainsi que des *Dendrobium* les plus voyantes de la tribu, les unes en thyrses blancs ou or, les autres en panicules

de teintes splendides, d'autres encore aux tiges décombantes enguirlandées de la base au sommet d'épis à deux ou à trois fleurons. De Java et des Philippines nous viennent les charmants *Phalænopsis*, *grandiflora* et *Schilleriana*. On pourrait encore citer avec éloge les *Sobralia*, *macrantha* aux larges lèvres, les curieux *Masdevallia*, des *Cœlogyne* aux crêtes orangées, dont il existe un grand nombre d'espèces, et beaucoup d'autres Orchidées toutes très remarquables.

Depuis que la théorie de la nécessité de croisement naturel a été établie, on a pu se rendre compte de certains singuliers caractères chez les Orchidées. La conformation des fleurs est telle qu'il est impossible à un insecte d'introduire sa trompe dans le nectaire, sans passer sa tête contre le disque gluant auquel l'anthère est attachée et qui se colle sur l'insecte. Par un arrangement admirable, la base du filament se déprime avec l'anthère qu'elle porte, de sorte que la prochaine fleur visitée par l'insecte reçoit le pollen sur le disque stygmatique également gluant, auquel le pollen s'attache tout de suite. Dans certaines espèces, on trouve un autre arrangement des plus curieux pour assurer la fertilisation croisée; chez l'*Angræcum sesquipedale* de Madagascar, par exemple, le nectaire est situé à la base d'une poche en forme de corne longue d'un pied à partir de son ouverture jusqu'au nectaire. On a découvert une espèce de phalène possédant une trompe assez longue pour pouvoir retirer le nectar de ce réceptacle allongé. Pour assurer cet organe contre tout accident, l'insecte peut le replier plusieurs fois en anneaux, jusqu'à ce qu'il en ait de nouveau besoin. Plusieurs Orchidées ont les lèvres munies de gonds, afin que les insectes d'une forte taille puissent pénétrer jusqu'au nectaire. Chez les

Masdevallia les sépales et les pétales sont confluentes, et l'insecte ne peut pénétrer que par une petite ouverture au centre de la fleur. Chez le *Mesospinidium sanguineum,* toutes ces parties sont tellement rapprochées qu'elles ne laissent qu'une fort petite ouverture pour l'entrée de l'insecte. Plusieurs espèces ont des cannelures sur les lèvres dont le seul usage apparent serait de guider l'insecte grimpant vers la lèvre.

Diverses Orchidées émettent des odeurs suaves : on en trouve qui ont le parfum de la violette; d'autres celui de beaucoup de sortes de fleurs et même l'odeur du foin nouveau. Elles ont aussi des odeurs particulières que nulle autre fleur ne possède.

Beaucoup d'Orchidées se trouvent sur les troncs et les branches des arbres, mais elles vivent en epyphites; non en parasites, c'est-à-dire qu'elles ne se nourrisssent pas au dépens de l'arbre. On pourrait peut-être citer comme exception l'*Orchis Nid-d'Oiseau* qui, en Angleterre, vit sur les feuilles mortes du Hêtre.

On doit encore citer, parmi les particularités de ces plantes étonnantes, leur très grande fertilité. Une seule capsule de *Maxillaria* a été trouvée contenir *un million sept cent mille graines;* cependant, comme Orchidée, cette plante est relativement rare.

En Angleterre, il existe plusieurs belles collections publiques d'Orchidées, telles que celles du jardin de Kew, du jardin botanique d'Edimbourg, du collège de Dublin, du jardin de Glascow et du jardin botanique *Old Trafford,* à Manchester. Il existe aussi de nombreuses collections privées.

Les jardins de l'école Fénelon à Vaujours

M. CHEVALLIER, RAPPORTEUR.

Le département de Seine-et-Oise possède plusieurs établissements donnant l'instruction élémentaire horticole. Le plus ancien est celui de Saint-Nicolas, à Igny, dont les jardins fruitiers et potagers ont été créés par notre collègue M. Rouland, actuellement jardinier principal à notre belle Ecole nationale d'horticulture de Versailles ; le second est l'Asile-Ecole Fénelon, de Vaujours, dont nous allons vous parler en détail ; le troisième est l'Ecole d'horticulture de Villepreux, récemment fondée par la ville de Paris ; un quatrième est en voie de formation à Saint-Cyr par les soins de l'administration départementale.

Ces établissements ont pour but de donner les principales notions d'horticulture à des orphelins, à des enfants pauvres ou abandonnés, et d'en faire de bons jardiniers suffisamment instruits en théorie et en pratique et capables de gagner honorablement leur vie. Les deux premiers, qui donnent aussi l'instruction primaire à un grand nombre de jeunes enfants, ont été créés et sont soutenus par des souscriptions particulières ; ils sont en pleine voie de prospérité ; les deux autres, créés par la ville de Paris et le département de Seine-et-Oise, ne font que débuter.

Depuis quelque temps déjà, la Société d'horticulture suit avec intérêt les progrès accomplis par l'Ecole Fénelon, de Vaujours, et, sur la demande de son directeur, le vénéré frère Photius, elle charge chaque année une

Commission de se rendre à l'Ecole pour examiner les apprentis jardiniers. Chaque année aussi les élèves qui se sont le plus distingués dans la pratique horticole reçoivent de modestes mais très recherchées récompenses.

En 1878, nous avons eu l'honneur de vous donner déjà des renseignements sur l'établissement de Vaujours. Créé par une réunion de personnes charitables, la Société de l'Asile-Ecole Fénelon a été présidée, pendant quatorze ans, par l'honorable M. Henri Davillier, qui était devenu notre collègue et que nous avons eu la douleur de perdre récemment. Malgré le zèle et la capacité du président de son Conseil d'administration, l'Ecole périclitait; c'est alors que la pensée vint à M. Davillier, d'accord avec ses collègues du Conseil, de confier l'établissement aux Frères des Ecoles chrétiennes.

En 1875, le digne frère Photius fut chargé de la direction, et, aidé de collaborateurs dévoués, il est parvenu à donner à l'Ecole une prospérité qu'elle n'avait jamais connue. On compte en ce moment près de quatre cents élèves de sept à quatorze ans qui reçoivent l'instruction primaire complète, et une trentaine d'apprentis jardiniers de quatorze à dix-sept ans.

En raison des travaux importants exécutés depuis 1875, surtout au point de vue horticole, le directeur de l'établissement de Vaujours a désiré que les jardins fussent examinés en détail par votre Commission lors de sa visite annuelle faite au mois de juin dernier, et qu'il vous fût présenté un rapport dont mes collègues ont bien voulu me charger.

Lorsque les Frères prirent possession de la propriété (ancien château de la famille de Maistre), elle n'offrait aucun caractère; on n'avait pas su en tirer parti. L'intelligent directeur comprit, en raison de l'importance

et de la situation du parc, qu'il fallait en faire une propriété de produit pour contribuer au succès de l'œuvre fondée par la Société Fénelon.

Le parc fut en partie défriché, on ne réserva qu'une certaine quantité d'arbres forestiers sur le côté ouest et on créa un potager-fruitier magnifique de plus de trois hectares. Ce potager a une longueur de 330 mètres sur une largeur de 100 mètres; il a fallu le niveler de toutes parts, le défoncer et remuer environ 70,000 mètres cubes de terre dans un sol assez difficile. Les murs ont été refaits ou réparés; sur celui du fond, exposé au sud, on a placé en espaliers des Poiriers, des Pêchers, des Abricotiers et des Vignes.

Trois grandes allées longitudinales ont été garnies de Poiriers dirigés en palmettes verticales à cinq branches, appuyés sur des contre-espaliers en fer de 3 mètres de hauteur, semblables à ceux du Potager de Versailles; les plates-bandes sont bordées de Pommiers en cordons. Les allées transversales ont été plantées de Poiriers en pyramide et bordées de cordons de Pommiers et de Vignes. Un certain nombre d'arbres de plein vent, — Pruniers, Cerisiers, Pommiers, — ont été disséminés dans la propriété. Le total des arbres et arbustes à fruits s'élève à 6,300.

Les arbres fruitiers en espaliers et contre-espaliers ont beaucoup souffert du terrible hiver de 1879-80; une partie a été détruite et remplacée; les autres ont été habilement restaurés et ils donnent les plus belles espérances. Dans le commencement, la direction de ces arbres laissait beaucoup à désirer; les variétés n'avaient pas non plus été très bien choisies; mais la conduite du jardin ayant été depuis trois années confiée à M. Rouland, frère de l'un de nos collègues, de nombreuses modifica-

tions ont été faites, les fautes réparées, les variétés médiocres remplacées ou regreffées ; dans quelques années les produits en fruits seront assurément considérables.

Les grands carrés du potager sont cultivés en Choux, Carottes, Pommes de terre, Salades, Artichauts et autres légumes; on en obtient un produit rémunérateur. Au milieu du potager un carré de 2,000 mètres a été entouré de murs suffisamment hauts pour abriter des serres destinées aux collections de fleurs et de plantes, et des châssis pour la culture des primeurs; les murs sont bien orientés et garnis sur les deux faces, levant et couchant, de Pêchers et de Vignes; une orangerie a aussi été installée dans de bonnes conditions.

A cause des travaux mal compris, exécutés par les anciens propriétaires du château de Vaujours pour se procurer de l'eau, le parc se trouvait inondé durant l'hiver et livré à la sécheresse pendant l'été. Sur ce point important, un problème était à résoudre; car l'établissement avait besoin d'eau d'une manière régulière, non seulement pour le service du potager, mais encore pour le service intérieur de la maison. L'intelligent directeur paraît être arrivé à un bon résultat : deux larges puits ont été creusés l'un près de l'autre, le dernier plus grand que son voisin, de sorte que les eaux surabondantes de la propriété se trouvent recueillies dans ces grands et profonds réservoirs. Au moyen d'une pompe à vapeur de la force de six chevaux, l'eau peut ensuite être élevée à une hauteur de 10 mètres; elle est déversée dans un vaste bassin en tôle de la contenance de 30,000 litres et, de là, distribuée dans toute la propriété ; la canalisation n'est pas encore terminée, faute de fonds; mais elle le sera prochainement, et alors on pourra arroser le potager, soit à la lance, soit

à l'arrosoir, selon les besoins. La machine à vapeur est en outre utilisée pour les divers services de l'établissement; elle met en mouvement une scierie, un tour et un concasseur propre à préparer les farines nécessaires aux vaches, porcs et aux animaux de la basse-cour. Les Frères ont compris que, dans l'intérêt des enfants, il importait de réunir dans l'établissement tout ce qui, à la campagne, est d'une grande utilité ; aussi, possèdent-ils quelques vaches fournissant du lait pour les élèves, quatre chevaux pour les divers services, des porcs qui sont alimentés en partie par les résidus des cuisines et qui donnent un produit très rémunérateur, et enfin des poules et des canards. Toutes les installations sont faites convenablement et avec économie. Le fumier des animaux et tous les purins, qui sont soigneusement recueillis, sont employés à l'amélioration des jardins et du potager.

Au-devant de l'ancien château, qui est utilisé pour divers services, règne depuis la grille d'entrée un large espace distribué en jardin d'agrément ; au milieu, une pelouse; à droite et à gauche, des massifs d'arbres et d'arbustes; sur la pelouse, au moment de la visite faite par la Commission, se trouvaient cinq massifs de fleurs, composés de Cannas, Begonias, Coléus, Pelargonium et autres plantes variées bien cultivées.

La partie principale de la propriété, comprenant les bâtiments, cours, jardin, le parc et le potager, est d'une contenance totale de 15 hectares et comprend l'ancien château avec les annexes qui ont été construites et les antres dépendances de l'établissement.

De l'autre côté de la route départementale, il existe encore un grand terrain dépendant de la propriété. Ce terrain, en partie en côte, avait été exploité en carrière;

il formait ainsi une vaste fondrière ; il a fallu faire beaucoup de dépenses pour pouvoir l'utiliser. Les murs, qui étaient en ruines, ont été relevés ou réparés ; ils sont aujourd'hui en parfait état. Les excavations ont été remblayées et nivelées, et toute la partie plate convertie en potager-fruitier ; le long des murs, au midi, on a planté des Vignes de chasselas doré ; les autres expositions sont garnies de Poiriers beurré d'Hardenpont à cinq branches et de diverses variétés de Cerisiers. Un grand contre-espalier double, destinée à masquer la carrière réservée sur le terrain, est planté d'un côté en palmettes de Chasselas, et de l'autre en cordons verticaux de Poiriers William, Duchesse, Beurré-Diel et Beurré-Clairgeau. Toute la partie en côte a été plantée en Vigne basse et en Asperges qui donnent de très beaux produits. Dans la partie inférieure de la côte, on a ouvert une carrière qui a déjà donné 3,000 mètres cubes de pierre, ce qui a permis de reconstruire les murs, de réparer les anciens bâtiments et d'en faire un nouveau, non encore terminé, qui est destiné à agrandir les salles d'études, les dortoirs et les réfectoires.

En résumé, Messieurs, depuis dix années, les travaux faits sur les propositions et sous la direction du Frère Photius ont donné à cet établissement une grande importance horticole ; les plantations, défrichements et nivellements ont été considérables, et les jardins ont acquis une telle importance que les élèves apprentis-jardiniers peuvent y recevoir une instruction horticole assez développée. Cependant, en raison de l'étendue des jardins et pour qu'ils produisent tout ce qu'ils pourraient donner et soient tout à fait bien tenus, il serait nécessaire que le nombre des apprentis fût doublé et ainsi porté à soixante.

Votre Commission estime que tous ces travaux, toutes ces plantations, toutes ces améliorations, faits d'une manière si intelligente, méritent des encouragements et l'une des récompenses de la Société; elle félicite le digne frère Photius des résultats par lui obtenus, et elle demande, pour qu'il soit statué sur la récompense, le renvoi du présent rapport au Conseil d'administration.

La Commission était composée de MM. Bertin père, le colonel Bernard, Chevallier, Pajard, Rouland et Rabet.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Nægelia à fleurs doubles. — Cette remarquable variété, dit *M. Carrière*, dans *la Revue horticole*, s'est montrée chez M. Jules Vallerand, à Bois-Colombes; c'est la première de ce genre parmi les Nægelia. Lorsque cette duplicature s'est présentée pour la première fois, on pouvait douter de sa constance, mais aujourd'hui elle est bien fixée ; le caractère exceptionnel est devenu permanent. Le Nægelia à fleurs doubles *Madame-Heine* offre les caractères généraux suivants : plante robuste relativement naine, très floribonde, émettant souvent de sa souche des bourgeons qui, comme ceux qui se développent sur les parties aériennes, se terminent par des panicules de fleurs ; tiges et feuilles robustes charnues, rougeâtres, fortement colorées, couvertes, ainsi que toutes les parties aériennes de la plante, d'une

abondante villosité laineuse. Fleurs sur un pédoncule rosé, velu, à tube élargi au sommet, à lobes étalés, largement arrondis, d'un rouge vif, pointillés et striés de rouge sur fond blanc, portant une large bordure rose vif qui produit un contraste des plus agréables. La duplicature du Nægelia *Madame-Heine* n'est ni complète ni règulière ; elle consiste dans le développement d'appendices extérieurement placés pour le tube floral, dans le genre de ce qui se passe pour les Gloxinias, lorsqu'ils présentent un commencement de duplicature. Quoi qu'il en soit, la plante est suffisamment belle pour attirer l'attention des amateurs ; elle est dédiée à la présidente de nos Dames patronnesses et nous souhaitons qu'elle soit digne d'elle.

Impatiens sultani. — Nous trouvons encore dans la *Revue horticole* la description et la figure d'une plante d'introduction récente : l'*Impatiens sultani*, originaire de Zanzibar (Afrique orientale). La plante, qui est vivace en serre, forme un buisson compact très ramifié qui peut atteindre 50 à 60 centimètres de hauteur. Les fleurs, d'un rouge cerise, sont réunies au sommet d'un pédoncule grêle; cette plante d'une floribondité rare, exceptionnelle même, est toujours en fleurs ; chaque partie qui se développe, si petite qu'elle soit, porte des boutons. Bien que cette espèce soit originaire de l'Afrique, elle pousse très bien en pleine terre pendant l'été. Si on la place dans une terre légère humeuse et si on lui donne de fréquents arrosages, elle se developpe vigoureusement. Les endroits secs et chauds fortement insolés ne lui sont pas favorables ; une position légèrement ombragée lui convient mieux. La multiplication est des plus faciles ; des ramilles tendres, plantées sous cloches

s'enracinent en quelques jours, la végétation et la floraison n'en sont même pas entravées. Dans une serre chaude l'*Impatiens sultani* pousse et fleurit sans cesse; il faut placer les pieds sur une tablette le plus prêt possible de la lumière.

Destruction du blanc des Rosiers. — La même *Revue*, d'après le *Journal des Roses*, nous donne la description d'un nouveau moyen employé pour détruire le blanc des Rosiers; ce moyen a été découvert, dit-on, par un amateur de Tournai qui s'exprime ainsi : « Sachant que le *blanc* n'est qu'un Champignon, et que dans les serres où l'on emploie la tannée, on est souvent infesté de Champignons que l'on détruit avec le sel de cuisine, j'ai tenté de me débarrasser de même des Champignons du Rosier : j'ai pris pour la première fois 3 kilos de sel de cuisine pour 100 litres d'eau; j'ai seringué mes Rosiers avec cette eau salée et, le lendemain, j'ai remarqué une amélioration notable. Le jour suivant, j'ai pris 1 kilo 500 grammes de sel pour 100 litres d'eau; j'ai recommencé l'opération de la veille et je fus débarrassé de cette maudite maladie qui fait le désespoir des rosiéristes. J'ai continué mes expériences; j'ai même seringué encore un mois après avec l'eau salée; était-ce nécessaire ou non, je n'en sais rien; je n'ai plus vu de blanc et m'en suis débarrassé à peu de frais. » Les quantités indiquées ci-dessus donnent 300 grammes et 150 grammes de sel pour 10 litres d'eau; il serait peut-être prudent de commencer par la dose la plus faible, sauf à l'augmenter, si cela paraissait nécessaire.

Pommier Paradis jaune. — Cette variété, sui-

vant la *Revue horticole*, est des plus précieuses comme sujet. Sous ce rapport, elle a tous les avantages du Pommier Paradis ordinaire, sans aucun de ses inconvénients ; comme ce dernier, elle n'a que des racines ténues, nombreuses ; mais la plante, plus robuste et plus vigoureuse, se défend beaucoup mieux contre la sécheresse. La végétation du Paradis jaune ne s'arrête que très tard ; on peut donc le greffer presque jusqu'aux gelées, ce qui est impossible pour le Paradis commun qui, dès la fin d'août et même quelquefois avant cette époque, n'a plus de sève ; en sorte que la greffe en écusson ne peut plus être faite, ce qui a amené certains pépiniéristes à employer exclusivement, dans leurs pépinières, le Paradis jaune. L'origine de cette variété n'est pas bien connue ; ce qu'on sait à ce sujet, c'est que vers 1828 M. Dieudonné la remarqua à Montigny, près Metz, dans une Vigne où avaient poussé un nombre considérable de drageons ; l'idée est venue de l'employer comme sujet ; c'est donc un semis de hasard, une variété traçante du Pommier commun.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 3 AVRIL 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une circulaire de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, annonçant que la vingt-deuxième réunion des Sociétés savantes aura lieu, à la Sorbonne, du 15 au 19 avril 1884 ;

Une lettre de la Société d'horticulture de Loir-et-Cher, demandant à correspondre avec la nôtre. Sur l'avis favorable du Conseil d'administration, la Société décide que la Société d'horticulture de Loir-et-Cher sera inscrite au nombre des Sociétés correspondantes ;

Une lettre de la Société d'horticulture de Senlis, demandant un Juré pour son Exposition du 21 juin prochain. — M. le Président désigne M. Chevallier pour remplir cette fonction ;

Une lettre de la Société horticole du Loiret, annonçant qu'elle fera à Orléans sa sixième Exposition, du 17 au 25 mai ;

Une lettre de la ville de Brest, informant qu'elle orga-

5

nise une Exposition des produits de l'horticulture, à l'occasion du Concours régional agricole, du 17 mai au 2 juin 1884 ;

Une lettre de l'Académie des sciences et belles-lettres de Toulouse, avisant de l'envoi du tome V de ses *Mémoires.*

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Après un vote favorable à leur candidature, M. le Président proclame membres de la Société :

M. Lesidaner, ancien capitaine de vaisseau, avenue de Villeneuve-l'Etang, 8, présenté par MM. Pigier et Hardy ;

M. Courtois, jardinier-chef de l'Asile départemental de l'enfance, à Saint-Cyr-l'Ecole, présenté par MM. Hardy et Lafosse.

Présentation de fruits.

Les objets suivants sont déposés devant le Bureau :

Par M. Guillaume, directeur de l'Ecole d'horticulture des pupilles de la Seine, des pots de Fraisiers dont les fruits, arrivés à parfaite maturité, dénotent une bonne collection. Notre honorable collègue les présente comme spécimen des travaux de ses élèves auxquels il donne un enseignement horticole pratique. Les jeunes garçons confiés à ses soins restent à l'Ecole jusqu'à dix-huit ans, âge auquel il leur sera facile de trouver à se placer. M. Guillaume a joint à ses cultures la fabrication des paniers à l'usage des pépiniéristes. Il fait appel au concours de tous les horticulteurs, en faveur de l'Ecole

qu'il dirige et qui est un véritable établissement d'utilité publique ;

Par M. Sément, des pieds de Wittloef provenant de son jardin. Notre zélé collègue sème la graine de cette Chicorée à grosse racine vers la fin de mai. Il arrache les racines en novembre et les rentre en cave à cette époque, en les enterrant dans du sable ou du terreau. Des feuilles blanches ne tardent pas à pousser ; on en récolte sur les mêmes pieds, au fur et à mesure qu'il en repousse, jusqu'à la fin du printemps. Ce légume se consomme cru ou cuit. C'est lui que l'on vend en France sous le nom d'Endive.

M. Truffaut père dit que les Wittloof que l'on reçoit de Belgique représentent une petite Romaine à feuilles courtes, ayant un aspect plus recherché du commerce que les pieds exposés par M. Sément.

M. Hardy rappelle la manière dont les horticulteurs belges cultivent cette plante qui est la Chicorée sauvage à grosse racine de Bruxelles. On la sème en juin en lignes espacées de 25 centimètres, en tous sens, afin d'obtenir de fortes racines ; on arrache celles-ci en automne, c'est-à-dire en octobre, novembre et même plus tard en hiver, et on les plante debout, à 3 centimètres les unes des autres, dans une fosse de 40 à 50 centimètres de profondeur, creusée en terre très saine et très perméable. Après avoir coupé les feuilles à environ 3 centimètres au-dessus du collet, on recouvre les racines de 20 centimètres de terre très fine. La fosse doit être alors comblée au niveau du sol. On monte ensuite, sur cet emplacement, une couche de fumier neuf de 50 à 60 centimètres d'épaisseur. Par suite de la chaleur de la couche, les racines produisent des pousses de feuilles blanches ayant la forme d'une petite Romaine. Cette

forme est due à ce que la Chicorée pomme en terre, les feuilles ne s'écartent pas et restent réunies en une sorte de faisceau. Lorsqu'on fait blanchir en cave, à l'air libre, on n'obtient pas de belles pommes, les feuilles tendent toujours à s'écarter. Cette Chicorée ainsi blanchie constitue un excellent et précieux légume d'hiver facile à obtenir soit en cave ou sous châssis obscur, soit, suivant la méthode belge, un peu compliquée peut-être. Elle est connue sous le nom de Wittloof en Belgique et, improprement, d'Endive sur les marchés de Paris, ce dernier nom devant être réservé à la Chicorée frisée que cette Chicorée porte dans bien des contrées.

M. Bertin père dit qu'indépendamment des feuilles on peut manger les racines de Wittloof, en les faisant blanchir pour en retirer l'amertume, ce qui rend ce légume encore plus utile. Il serait donc avantageux de le cultiver plus qu'il ne l'est dans notre pays.

M. Sément présente aussi une Pomme qu'il a reçue de la Sarthe et dont il désire connaître le nom. Ce fruit se conserve jusqu'en mai.

M. Chevallier et avec lui une partie de l'assemblée pensent que c'est une Reinette dorée. On la voit en ce moment, en très grande quantité, sur les marchés ; c'est un assez bon fruit.

M. Polonceau ajoute que cette Pomme a le mérite de se conserver en bon état, même lorsqu'elle est meurtrie; elle se gâte difficilement, la chair étant sèche.

Communications.

M. Podevin, constructeur d'appareils de chauffage à Meudon, donne personnellement des explications sur un modèle d'appareil qu'il a apporté et sur lequel un rapport a été fait à la dernière séance. Sa chaudière est

brasée et non soudée, un serpentin en fait quatre fois le tour et est directement enveloppé par la fumée ; la cheminée a un modérateur à crans, ce qui permet de régler le tirage à volonté. Enfin, tout l'appareil en cuivre se pose sans construction.

MM. Truffaut père et Hardy font de nouveau observer que les chaudières en cuivre ne résistent pas à l'action du coke employé comme combustible. M. Truffaut père ajoute que chez lui les chaudières en cuivre ne duraient pas plus de dix-huit mois ; rarement, elles faisaient deux hivers. Les horticulteurs ne veulent plus de ces chaudières ; ils préfèrent de beaucoup celles en tôle ou en fonte, et surtout ces dernières qui ont une plus longue durée.

M. Podevin répond qu'il construira quelques-uns de ses appareils en fer.

La parole est à M. Victor Bart. Notre zélé Bibliothécaire adjoint lit une note sur le *Gui*. Il signale la présence de cette plante parasite sur un Chêne du parc de Versailles, ce qui n'avait jamais été vu. — Remerciements.

M. Chevallier donne lecture d'une très intéressante note sur l'horticulture du temps des Romains et mentionne certains procédés de culture employés encore aujourd'hui. — Remerciements.

M. Chevallier lit ensuite sa *Revue bibliographique*. Dans ce travail, notre dévoué Bibliothécaire appelle l'attention des membres de la Société, notamment sur un Palmier d'introduction encore assez récente, le *Kentia-Balmoreana*, et sur le bouturage appliqué à la multiplication du Pommier.

M. Bertin père dit qu'il a réussi le bouturage sur le Pommier, mais non sur le Poirier.

M. Pavard lit son rapport sur un livre traitant des Pommiers microcarpes par M. Carrière. Les conclusions du rapport demandant une récompense pour l'auteur de ce travail, — adoptées par la Société, — sont renvoyées au Conseil d'administration. — Remerciements.

Demande de Commission

M. de Vandeuvre, qui vient d'établir un appareil de chauffage à l'Ecole d'horticulture de Versailles, demande que la Société veuille bien le faire examiner par une Commission. Cette demande étant admise, M. le Présisident la renvoie à la Commission permanente des chauffages.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Gui du Chêne à Versailles.

Dans une étude faite sur le Gui et insérée au Journal de la Société (année 1882, pages 58 à 60 et 85 à 87), je rappelais que nos ancêtres, les Gaulois, tenaient en grande vénération le Gui du Chêne et que les druides considéraient comme un don du ciel, celui qui était découvert sur les quelques espèces de Chênes où sa présence est reconnue.

En même temps, je vous faisais remarquer que les *Cupulifères*(1) ont fort peu de Gui, c'est-à-dire qu'on rencontre très rarement cette plante parasite sur les arbres de la famille des Cupulifères, ainsi que l'avait constaté, il y a bien longtemps, pour le Chêne, Pline le Naturaliste, qui vivait dans le premier siècle de notre ère.

Je rapportais aussi que, de nos jours, en France, on avait effectué de minutieuses recherches pour découvrir des touffes de Gui sur le Chêne, et que la présence de ces touffes n'avait été signalée qu'en fort peu d'endroits. Suivait un très court relevé ne comprenant rien pour notre département.

Aujourd'hui, j'ai à donner une nouvelle qui présente un véritable intérêt. Deux touffes de Gui existent dans le Parc même de Versailles, sur un *Quercus robur* à petites feuilles. Ce Chêne, assez élevé, se trouve dans l'un des quatre bosquets qui entourent le *Bassin d'Encelade ;* il est facile à reconnaître, au milieu des divers arbres plantés dans ce bosquet, en suivant du regard la direction indiquée par la position qu'occupe le seul bras visible du géant foudroyé.

Comme c'est la première fois que la présence du Gui du Chêne se trouve signalée dans le département de Seine-et-Oise, je suis persuadé que cette rareté excitera la juste curiosité des membres de la Société et qu'ils s'empresseront d'aller faire une visite à l'unique Chêne dont la double touffe de Gui, jusqu'à présent introuvable dans notre département, va contribuer à augmenter la célébrité méritée du Parc de Versailles.

(1) Le Chêne, le Lithocarpe, le Châtaignier, le Castanopsis, le Hêtre.

Il importe de rappeler que du temps des Gaulois on se préoccupait uniquement du Gui de Chêne. Le premier jour de la nouvelle année qui coïncidait alors avec l'équinoxe d'automne, ce Gui, seul regardé comme sacré, était détaché en grande cérémonie.

L'histoire rapporte qu'afin de bien marquer l'importance de cette solennité, le chef des druides, pour couper le Gui du Chêne, se servait d'une faucille d'or.

L'Horticulture du temps des Romains

PAR M. CHEVALLIER.

Dans une notice lue, il y a quelques années, aux séances de la Société (1), nous avons entretenu nos collègues des divers modes de culture de la Vigne du temps des Romains, en faisant ressortir que cette culture était, depuis une époque reculée, arrivée presque à la perfection et n'avait fait que peu de progrès jusqu'à nos jours.

Ce petit travail a paru intéresser les membres de la Société; ils ont bien voulu nous encourager à le continuer. Nous allons donc aujourd'hui les entretenir des autres parties de l'horticulture pratiquée par les Romains il y a plus de 2000 ans : c'est-à-dire de la culture florale, de la culture potagère et de la culture des arbres fruitiers.

(1) Voir *Journal de la Société d'horticulture de Seine-et-Oise*, année 1877.

Ces diverses cultures, sauf celle de l'Olivier, n'étaient pas aussi soignées que la culture de la Vigne et ne sauraient être comparées avec ce qui se fait actuellement. On remarquera cependant que certaines pratiques restées en usage dans l'horticulture moderne peuvent servir à prouver jusqu'à quel degré d'avancement les Romains étaient parvenus même avant le commencement de l'ère chrétienne.

A cause des guerres et des invasions continuelles qui affligèrent le moyen âge, l'horticulture est restée stationnaire jusqu'au XVIe siècle ; il y a trois cents ans à peine qu'elle a commencé à progresser d'une manière sensible sous l'impulsion de Louis Belon, de Jean Robin, de Claude Nolet, puis de l'illustre La Quintinye. Après ceux-ci, le progrès s'est toujours accentué ; la fondation des associations horticoles a favorisé son développement et aidé à la diffusion des connaissances acquises par de savants botanistes et d'éminents praticiens ; mais on retrouverait encore facilement dans les campagnes de vieux jardiniers et de vieux cultivateurs qui, dédaignant le progrès moderne, ont conservé les enseignements, les habitudes et aussi les superstitions de leurs ancêtres, les Gaulois. On pourrait nous dire que la plupart de nos paysans sont bien moins soigneux de leurs cultures que ne l'étaient les Romains, surtout en ce qui concerne les engrais alors recueillis et conservés précieusement, tandis que, dans nos campagnes, on les laisse se perdre et se répandre de tous côtés en empoisonnant l'air, les mares et les ruisseaux au détriment des champs et des vergers et même de la salubrité publique.

Nous avons puisé nos renseignements dans les agronomes et les auteurs anciens, tels que : *Caton*, *Varron*, *Columelle*, *Palladius*, ainsi que dans l'Histoire naturelle

de *Pline*. On nous permettra, au sujet de ces auteurs, de donner ici quelques explications qui faciliteront l'appréciation du mérite de leurs écrits.

Caton naquit l'an 520 de Rome (234 ans avant l'ère chrétienne). En 549, il fut nommé questeur avec Scipion l'Africain; en 560, consul, puis général d'une armée en Espagne où il fit une campagne glorieuse. A son retour, il reçut les honneurs du triomphe; nommé censeur en 570, ce titre élevé lui est resté comme surnom.

Caton était d'une très grande simplicité et d'une très grande austérité de mœurs; la rigueur extrême de ses principes lui suscita beaucoup d'ennemis; il possédait dans le pays des Sabins, non loin de Rome, un domaine rural, — ce que nous appellerions maintenant une grande ferme, — qu'il cultivait lui-même, lorsque les affaires publiques lui en laissaient le loisir. Son ouvrage *de Re Rusticâ* est un composé de recettes, de remarques, de préceptes, et pourrait être appelé la *Maison Rustique* du VIe siècle de Rome; on y trouve succinctement toutes les indications nécessaires à l'agriculture et à l'habitant de la campagne, et même des recettes pour la cuisine et la pâtisserie. Nous en avons extrait tout ce qui concerne la Vigne, la culture potagère et les arbres fruitiers; nous faisons remarquer que Caton est le plus ancien auteur qui ait écrit en langue latine sur l'agriculture.

Varron composait son ouvrage sur l'agriculture l'an 720 de Rome, c'est-à-dire 150 ans après Caton, il paraît avoir été lié d'amitié avec le grand orateur Cicéron ; il fait connaître qu'il est âgé de 80 ans au moment où il écrit son traité sous la forme de conseils à un ami, et ne s'occupe absolument que de l'agriculture et de l'élevage des bestiaux; ce n'est, pour ainsi dire, qu'incidemment

qu'il parle des pépinières, de la greffe, de la Vigne, de l'Olivier et des arbres fruitiers.

COLUMELLE est né dans les premières années de l'ère chrétienne; écrivain élégant, poète, il s'est occupé beaucoup de l'agriculture; il a traité d'une manière très étendue, des Vignes, des vergers et des arbres fruitiers. Son livre X^e^, consacré spécialement aux jardins, est en vers latins et continue les Églogues de Virgile. C'est le plus connu et le plus complet des agronomes latins; Pline et Palladius dont nous parlerons plus loin ont reproduit presque complètement les diverses prescriptions de ce savant agronome.

PALLADIUS écrivait son traité vers le IVe siècle de l'ère chrétienne. C'est le moins ancien et aussi le moins intéressant des auteurs que nous citons. Son ouvrage renferme des extraits de tous les anciens livres d'agriculture connus à cette époque, surtout de nombreux passages de Columelle dont quelques-uns sont copiés littéralement. Nous y avons trouvé quelques prescriptions particulières qui sont à citer.

Le plus important de tous les ouvrages latins traitant d'agriculture, d'horticulture, de botanique, de météorologie, etc., est l'*Histoire naturelle* de Pline.

PLINE l'Ancien, surnommé aussi Pline le Naturaliste, était né l'an 776 de Rome (23 de l'ère chrétienne). Il mourut en l'année 79, asphyxié par la fumée et les vapeurs sulfureuses du Vésuve, lors de l'éruption qui détruisit les villes d'Herculanum et de Pompéi. C'est un des auteurs les plus féconds de l'antiquité romaine. Il a écrit un ouvrage très intéressant et qui résume toutes les connaissances que l'on possédait de son temps sur les sciences naturelles. En éliminant les fables et les récits imaginaires que Pline avait puisés dans des au-

teurs plus anciens que lui, en délaissant aussi des faits alors inexplicables, mais que la science moderne explique parfaitement bien, on trouve dans le grand ouvrage de Pline des renseignements précieux. L'agriculture, l'horticulture et la botanique présentent surtout beaucoup d'intérêt; cette partie de l'histoire naturelle est bien traitée par l'auteur; on voit qu'il connaît la plupart des plantes dont il parle et qu'il ne se contente plus de rapporter les récits des autres, comme dans les chapitres relatifs à la cosmographie, à la géographie et à la médecine. Dans les parties qui touchent à l'horticulture, nous avons recherché ce qui pouvait offrir le plus d'intérêt et surtout ce qui se rattachait aux plantes cultivées à cette époque éloignée.

Nous allons maintenant faire connaître les renseignements puisés dans les divers auteurs que nous venons de citer.

Les Romains ne possédaient pas dans les villes de jardins d'agrément; aux palais, situés dans la partie la moins centrale de Rome, étaient annexés des parcs, plantés de grands arbres et de massifs d'arbustes, et décorés de statues. On y voyait peu de fleurs. Le jardin proprement dit, — *hortus* — était toujours une dépendance d'un domaine rural, d'une métairie. Il y avait, comme de nos jours, une maison de maître, la véritable maison de campagne de cette époque; mais le maître, quelle que soit sa position civile ou politique, y demeurait durant tout le temps qu'il ne consacrait pas aux affaires publiques; il exploitait lui-même son domaine comme le faisait Caton.

On continua à agir ainsi pendant un grand nombre d'années.

Plus tard, quand les Romains se furent enrichis des

dépouilles de vingt peuples, que le luxe et la mollesse eurent abaissé l'austérité des mœurs, les patriciens et les autres enrichis ne songèrent plus qu'aux plaisirs et abandonnèrent à des gérants, presque toujours des affranchis, le soin et l'exploitation de leurs domaines ruraux.

La maison et les bâtiments de ces domaines étaient toujours entourés d'un jardin où l'on cultivait quelques fleurs, des plantes aromatiques et surtout des légumes pour la table du maître et la nourriture de ses esclaves.

Un grand verger était souvent annexé à ce jardin ; mais son produit n'était pas exclusivement consommé par le maître et les serviteurs, il comptait aussi dans les revenus du domaine.

Dans les grands domaines ruraux on cultivait : la Vigne, considérée comme la plus rémunératrice des plantations ; l'Olivier pour la fabrication de l'huile ; les céréales; les plantes fourragères, les arbres fruitiers qui donnaient le produit le plus élevé après la Vigne et l'Olivier; en outre, certains domaines possédaient des taillis, des bois de chênes, des oseraies, etc.

Dans les environs des villes, et notamment de la ville de Rome, il y avait un grand nombre de jardins de produit, où des esclaves, et plus souvent des affranchis, cultivaient des fleurs et des plantes aromatiques destinées aux besoins de cette grande cité et à ses nombreux fabricants de parfumerie; ils cultivaient en même temps un grand nombre de légumes pour l'approvisionnement des marchés. C'étaient les véritables jardiniers et les maraîchers de cette époque bien éloignée.

Les Romains employaient une grande quantité de fleurs fraîches pour la fabrication des couronnes, qui jouaient un rôle important dans les mœurs des anciens.

On couronnait les vainqueurs dans les combats sacrés et les convives dans les festins. La mode et le luxe de ces sortes de couronnes s'étaient répandus à tel point, que les riches patriciens de Rome ne se contentaient plus de faire distribuer aux convives des couronnes de roses, ils n'estimaient que celles faites avec les seules pétales de la fleur ; en outre, on couvrait de fleurs les mosaïques des salles de festins.

Les couronnes étaient aussi employées à honorer les dieux, les lares publics et particuliers, les tombeaux, les mânes des ancêtres; on s'en servait pareillement dans les grandes cérémonies publiques.

Les fleurs employées pour ces couronnes étaient assez variées, c'était principalement : les Roses, les Lis, les Crocus de printemps et d'automne, la Violette, le Souci, les Giroflées, la Valériane, l'Héliotrope, les Célosies, la Mauve, le Bluet, l'Immortelle, les Lychnis, les Silènes, les Anémones, le Glaïeul, l'Hyacinthe d'Orient et l'Epine blanche. On employait pour les plus grossières le Lierre, le Troëne, le Daphné et le Mélilot.

Indépendamment de la consommation journalière de fleurs pour les couronnes et les festins, la parfumerie en employait aussi une très grande quantité, car les Romains étaient fort amateurs de parfums et d'aromates; ils en mettaient partout. On cultivait pour cela de nombreuses fleurs et des plantes balsamiques. Le parfum le plus répandu était celui de la Rose ; des champs entiers de la Campanie étaient consacrés à cette Reine des fleurs, comme cela a lieu encore dans notre Provence. C'était la Rose à cent feuilles qui était préférée, puis une variété cultivée sur les côtes d'Espagne, à Carthagène. Après la Rose, les fleurs et plantes les plus employées par la parfumerie romaine étaient : le Lis, le Safran, la

Marjolaine, le Cinnamome, le Souchet, le Mélilot, l'Iris, le Myrte et le Laurier.

Nous allons examiner maintenant quels étaient les modes de culture des jardins et des vergers.

Jardins. — Pour établir un jardin d'un bon rapport, on choisissait un terrain léger, un sable gras ; il était recommandé d'éviter les terrains crayeux et argileux et on recherchait le voisinage des rivières et des ruisseaux.

« Un terrain plat ou légèrement incliné — dit Columelle — et arrosé par une eau courante est une heureuse position pour un jardin »; à défaut d'eau courante on creusait des puits ou des citernes. Le jardin était toujours clos, soit par des murs en pierres et mortier, en pierres sèches, ou en briques de terre moulée et séchée, soit par des haies épineuses.

Le sol du jardin était disposé par planches longues et étroites, coupées par de petits sentiers. Le terrain était défoncé à la houe en automne, à une profondeur de un pied et demi (50 centimètres) ; dans les terrains secs ou peu arrosés on poussait le défoncement jusqu'à la profondeur de trois pieds (1 mètre), puis le défoncement fait, on attendait la fin de l'hiver.

Vers le commencement de mars, on répandait le fumier que l'on incorporait de suite par un léger labour, on hersait fortement, puis on dressait les planches et l'on procédait aux semis. La largeur donnée aux planches était calculée de manière à ce qu'un homme puisse en atteindre le milieu avec sa main ; c'est ainsi que procèdent toujours nos jardiniers.

Outre les fleurs que nous avons déjà énumérées, les Romains cultivaient : le Narcisse, les Pavots, la Gueule de Lion, les Amarantes, la Menthe, la Rue, la Moutarde, la Patience, le Basilic, le Thym, le Serpolet, la

Coriandre, l'Absinthe, le Romarin, le Fenouil, et aussi la plus grande partie des plantes potagères que l'on trouve dans nos jardins. Cependant ne figurent pas dans les cultures la Carotte, l'Epinard, le Fraisier, l'Oseille, le Salsifis; ni les Pommes de terre, bien entendu, puisque celles-ci sont d'acclimatation moderne et d'origine américaine ; quant au Fraisier, ce sont les Gaulois qui, les premiers, l'ont cultivé; il se trouvait à l'état sauvage dans leurs bois et dans leurs forêts.

Les légumes les plus appréciés par les Romains étaient les Choux, les Fèves, les Pois, les Lentilles et les Haricots.

Le Chou était considéré comme le premier des légumes ; on le mangeait cru ou cuit, et la médecine de cette époque en faisait un grand emploi. « C'est une nourriture saine, dit Caton, qui se digère à merveille, entretient la santé, relâche le ventre et les voies urinaires et s'allie parfaitement avec le chaud, le sec et l'humidité. »

Au commencement d'un repas, on servait comme hors-d'œuvre du Chou confit au vinaigre afin d'exciter la soif et l'appétit ; on faisait avec le Chou des potions laxatives et purgatives et des remèdes contre les maladies de la vessie. On appliquait la feuille pilée sur toutes les plaies et toutes les tumeurs ; enfin, il était considéré comme un remède pratique universel.

Plusieurs variétés étaient cultivées : la première, grande, à feuilles lisses et étalées, à tige haute ; la seconde, à feuilles crispées ; la troisième, à tige courte et à feuilles tendres, mais amères : cette variété était surtout employée en médecine ; à ce point de vue, on la considérait comme possédant des qualités supérieures à celle des deux autres. Il y avait aussi le Chou pommé, le Chou sabin, le Chou-rave et le Chou-fleur.

Les Fèves se cultivaient souvent en grand dans les champs, après ou avant une récolte de Blé ; il en était de même de certains Pois et des Lentilles. Aussitôt les graines récoltées, on labourait et l'on enterrait comme engrais toutes les tiges fanées. Ces plantes farineuses servaient à la nourriture des esclaves.

Nous voyons ensuite figurer dans les cultures des jardins potagers : les Navets ronds et longs, le Céleri, le Panais, les Oignons blancs et rouges, le Poireau, le Chervis, le Cardon, les Laitues, les Chicorées, les Raves, les Raiforts, le Cresson, le Cerfeuil, le Persil, l'Echalotte, la Ciboule, la Sarriette, l'Arroche, les Melons et surtout les Courges et les Concombres, ainsi que l'Asperge et l'Artichaut.

On repiquait les Choux, les Salades et les Poireaux ; on cultivait plusieurs variétés de Laitues pour les différentes saisons ; on en semait toute l'année jusqu'au mois de décembre. Pour faire blanchir les Laitues et les Chicorées, on les liait ou on mettait une tuile au milieu.

A l'automne on labourait le terrain pour les semis de printemps, et en été pour les semis d'automne. Pour garantir les semences contre les insectes et les oiseaux, on les roulait dans la suie.

Afin d'obtenir de belles Salades, les jardiniers romains employaient un procédé assez malpropre, qui est encore employé dans nos campagnes : ils mettaient une graine de Laitue dans une crotte de mouton ou de chèvre et la plaçaient ainsi en terre.

L'Artichaut se semait au mois de mars dans une terre fumée et meuble et sur une planche préparée à l'avance. Les graines étaient semées à un demi pied d'intervalle et peu enterrées. Chaque année on enlevait quelques

rejetons de la base avec leurs racines, tant pour soulager la tige principale que pour multiplier le plant.

Du temps de Caton, on cultivait déjà l'Asperge. Le terrain destiné à une plantation d'Asperges était bien défoncé et bien fumé, surtout avec du fumier de mouton; après le défoncement, le terrain était disposé en planches étroites; on semait en lignes et on recouvrait d'un paillis; tantôt l'Asperge était élevée à la place même où elle était semée; tantôt on enlevait les pattes — comme les appelaient les Romains — après la deuxième année et on les plantait dans des sillons séparés les uns des autres de la largeur d'un pied. Si le terrain était sec, on plantait au fond du sillon; s'il était humide, on plantait sur le dos de la raie. Dans les deux cas, le terrain était biné et sarclé fréquemment, paillé les premières années et fumé chaque hiver. La récolte de l'Asperge ne commençait qu'à la troisième année et l'on avait soin de laisser toujours quelques pousses monter en graine. A l'automne, on brûlait sur place les tiges séchées et on mélangeait leurs cendres avec le fumier par un léger binage; au printemps, on labourait à la houe fourchue.

Il faut croire que ce genre du culture était déjà bien perfectionné par les Romains, car Pline cite les Asperges de Ravenne dont trois pesaient une livre. Elles auraient donc pu rivaliser avec nos Asperges d'Argenteuil.

Les Romains connaissaient aussi le moyen de hâter la maturité de certains légumes. Voici ce que dit Columelle à l'égard du Concombre dont l'empereur Tibère faisait ses délices : « Quand on veut avoir des Concombres hâtifs, on remplit vers la fin de décembre des paniers avec de la terre bien fumée, on sème la graine et on arrose légèrement; lorsque la graine est levée dans ces paniers, on les met le long d'un bâtiment à l'abri du vent, dans

un endroit où il fait doux et où le soleil donne ; on les rentre dans la maison lorsqu'il fait froid ; indépendamment de ces précautions, il faut couvrir ces paniers de pierres transparentes afin de pouvoir les mettre au soleil même par un temps froid, au printemps on enfonce en terre ces paniers qui produisent alors des fruits hâtifs. Par ce moyen on servait à l'empereur Tibère des Concombres pendant toute l'année. »

Il s'agit bien ici du Concombre (*Cucumis sativus*) et non du Melon, qui était encore inconnu du temps de Tibère et de Columelle, comme cela résulte d'un passage de Pline qui, après avoir cité le fait rapporté ci-dessus, et avoir parlé des Concombres, et notamment de ceux de Mésie, qu'il nomme *Pepons* (Potirons), ajoute : « Au moment où j'écris, on vient d'obtenir en Campanie une variété de Concombre qui a la forme d'un gros Coing ; on m'apprend qu'un premier individu naquit ainsi par hasard, ensuite que la graine en a fait une espèce ; on nomme ces Concombres *melopepona* (*melopeponas vocant*). Ils ne sont pas suspendus, mais ils s'arrondissent sur le sol ; ce qu'ils offrent de singulier, outre la figure, la couleur et l'odeur, c'est que, devenus mûrs, ils se séparent de leur queue. »

Il est probable que ces premiers Melons n'avaient pas la qualité qu'ils ont acquise par la suite, car Pline, qui ne les connaissait sans doute pas, ne leur attribue aucun mérite particulier, et Palladius qui écrit 300 ans après, « recommande de tremper la graine des Melons dans du miel afin de donner au fruit une saveur agréable. »

Engrais. — Les Romains connaissaient parfaitement la valeur et l'importance des engrais ; ils en faisaient un grand usage ; ils savaient les préparer ou s'en procurer et ne laissaient rien perdre. Sous ce rapport, ils étaient

plus habiles que les petits cultivateurs de nos campagnes, auxquels ils auraient facilement donné des leçons de prévoyance.

Les engrais étaient classés de la manière suivante :

Les fientes des volatiles : poules, pigeons, canards, oiseaux de volière, etc. ;

Les excréments humains ;

Ceux des chèvres, moutons et ânes ;

Enfin, les fumiers de ferme.

Chaque ferme ou domaine rural possédait deux fosses à fumier ; l'une, destinée à recevoir le fumier nouveau ; et l'autre qui contenait le fumier plus ancien destiné à être porté dans les champs ; on garantissait ces fosses du soleil en les entourant de branchages ; enfin, certains agriculteurs faisaient jeter dans ces fosses les vidanges des latrines.

L'engrais humain n'était pas perdu, comme on le voit ; non seulement on l'employait dans les champs, mais aussi dans les jardins. « Que le jardinier (dit Columelle) ne rougisse pas de porter lui-même pour l'engrais des planches épuisées, des paniers qui fléchissent sous la charge des immondices que les latrines auront vomis de leurs cloaques. »

Les engrais liquides étaient aussi très employés ; l'urine humaine, ajoute le même auteur, si on la garde six mois, est très bonne pour les arbres fruitiers et les Vignes ; il n'est pas d'engrais qui leur soit aussi favorable.

Caton prescrivait pour les arbres fruitiers la bouse de vache délayée dans une quantité d'eau égale à son poids, et recommandait d'en verser une amphore (21 litres) au pied des arbres déjà forts, et une urne (6 litres) au pied des jeunes arbres. On se servait de ces substances au

printemps; on déchaussait préalablement la Vigne et les arbres pour qu'elles parvinssent plus rapidement jusqu'aux racines; on rechaussait ensuite.

« Les récoltes seraient toujours abondantes (dit encore Columelle), si nous voulions en quelque sorte renouveler la terre par des engrais fréquents, opportuns et sagement distribués. Celui qui, sans bétail ni oiseaux, manquerait d'engrais, ne serait qu'un paresseux; ne peut-il pas recueillir toutes sortes de feuilles, couper les buissons, ratisser les grands chemins, enlever les Fougères qui croissent sur les terres incultes; il mêlera le tout avec les immondices de la cour et de la maison, les mettra dans une fosse, jettera dans cette fosse les cendres, le curage des fossés, le chaume et, en général, toutes les balayures des bâtiments. La fosse doit être entretenue dans un état d'humidité continuelle et le tout remué souvent. »

Outre les fumiers, le système des amendements était déjà connu. On amendait les terres argileuses avec du sable, et les terres sablonneuses avec de l'argile. Les Romains prirent à nos ancêtres, les Gaulois, l'usage d'amender également les terres avec la marne et la chaux. Du temps de Pline, les Gaulois, qui ne possédaient pas beaucoup de bestiaux, se servaient déjà de ces deux substances pour les terres à blé. Non seulement, les Romains imitèrent ce procédé; mais encore ils se servirent de la chaux pour amender les terres plantées en Vignes, en Oliviers et en Cerisiers, et ils s'en trouvèrent bien.

Multiplication des végétaux. — Ainsi que nous l'avons dit, à propos de la Vigne, les Romains connaissaient parfaitement les divers modes de multiplication des végétaux; ils employaient le semis, le marcottage, le bouturage et la greffe.

« Vous coucherez en terre, dit Caton, les drageons qui sortent du sol, et vous mettrez la flèche en l'air, afin qu'ils puissent s'enraciner, arrachez et plantez deux ans après. Il faut multiplier, de cette manière, le Figuier, l'Olivier, le Cognassier, le Grenadier, le Myrte, le Laurier, le Noyer, le Pommier et le Platane. » C'est encore le même auteur qui recommande le marcottage en pots et en paniers, dont nous avons déjà parlé, pour la multiplication de la Vigne. « Pour que les boutures s'enracinent sur l'arbre même, percez le fond d'un panier ou d'un pot et insérez-y le rameau que vous avez dessein de faire enraciner ; remplissez de terre le pot ou le panier et laissez-le sur l'arbre ; quand la bouture a pris racine, coupez la branche au-dessous du vase. »

Les arbres fruitiers se reproduisaient par semis, par drageons ou par greffe ; le Mûrier et le Cerisier se reproduisaient aussi par boutures. Le Châtaignier, par semis ou par le plant venu de lui-même ; on le greffait ensuite.

Les Rosiers se propageaient par semis, marcottes ou boutures ; mais le moyen le plus employé était le marcottage ; tous les Rosiers étaient francs de pied ; il n'apparaît pas que la greffe ait été employée pour leur multiplication.

Si la greffe n'était pas employée pour le Rosier, elle l'était pour tous les arbres fruitiers.

Les Romains connaissaient, du temps de Pline, cinq sortes de greffes : la greffe en fente, la greffe en couronne, la greffe en approche, la greffe à la vrille et la greffe en écusson.

Les greffes en fente, en couronne et en approche se pratiquaient comme on le fait encore de nos jours et aux

mêmes époques; nous n'entrerons donc dans aucun détail à cet égard. Nous avons déjà parlé de la greffe à la vrille qui n'était appliquée qu'à la Vigne, et nous l'avons décrite; reste la greffe en écusson, elle se faisait de deux manières différentes, vers le mois de septembre, et portait aussi deux noms différents.

La greffe en écusson ordinaire qui s'opérait au moyen d'un bouton ou gemme introduit sous l'écorce se nommait *inoculatio*.

L'autre greffe, qui fut inventée par *Columelle*, se trouve ainsi décrite par lui : « On choisit sur l'arbre dont on veut tirer la greffe de jeunes branches qui soient bien unies, et on y remarque le bouton le plus apparent et qui promet le plus sûrement de germer; on trace autour de ce bouton une marque de deux doigts en carré, de façon que le bouton étant au centre de ce carré, on puisse couper l'écorce tout autour avec un bistouri bien tranchant; on l'enlève avec attention de dessus l'arbre en prenant garde de l'endommager; on choisit pareillement une branche très légère de l'autre arbre que l'on doit enter en écusson, et on la dépouille en lui coupant un morceau d'écorce de même grandeur que le premier, après quoi on applique l'écusson qu'on avait préparé sur cette partie dépouillée, de façon qu'elle y réponde exactement; quand cela est fait, on lie bien le tout autour du bouton, en prenant garde de l'offenser lui-même, et on recouvre d'un lut les joints et les ligatures. »

Pline nomme cette greffe *emplastratio;* c'est notre greffe en écusson carré sans aucune modification.

Nous devons ajouter, pour ce qui concerne les greffes de printemps, que les greffons étaient coupés à l'avance et conservés, jusqu'au moment d'en faire usage, dans

de petites fosses recouvertes avec de la paille ou de la terre.

Dès les premières années de l'ère chrétienne, les Romains cultivaient, indépendamment des plantes et arbres indigènes de l'Italie, de la Germanie et de la Gaule, une assez grande quantité de plantes tirées de la Grèce, de l'Egypte, de la Syrie et de la Perse, qu'ils étaient déjà parvenus à acclimater, tels que : le Latanier, le Dattier, le Pistachier, le Genévrier, le Cèdre, le Térébinthe, le Sumac, le Grenadier, la Cytise, le Jujubier, le Citronnier, le Pêcher, l'Abricotier et le Cerisier, ainsi qu'un grand nombre de plantes et d'arbustes dont l'énumération serait trop longue.

Pépinières. — Des pépinières parfaitement bien organisées faisaient partie de presque tous les domaines ruraux. Ces pépinières étaient toujours établies dans le sol le mieux composé et le plus sec. Le sol était défoncé avec soin, souvent jusqu'à un mètre de profondeur, épierré, puis abondamment fumé ; ensuite, on le divisait par planches pour faire les semis et planter les boutures. Des claies posées sur des fourches abritaient les jeunes plants contre les vents froids ou les ardeurs du soleil ; ces jeunes plants étaient repiqués, les uns au bout d'un an, les autres au bout de deux ans.

Parmi les arbres indigènes, l'Orme était l'objet d'une culture très étendue, car on se servait surtout de cet arbre pour supporter la Vigne.

On en connaissait deux principales variétés : l'Orme d'Italie et l'Orme des Gaules ou Orme *atinia*; ce dernier, plus haut et plus beau que l'Orme d'Italie, était généralement préféré, et les bœufs préféraient aussi les feuilles de l'Orme importé des Gaules. La graine d'Orme était semée très drue, au printemps, dans les planches de la

pépinière, on la couvrait de deux doigts de terre passée au crible, puis on paillait la planche et on arrosait tout l'été, après le coucher du soleil ; lorsque le plant avait atteint la hauteur d'un mètre environ, on le repiquait dans une autre planche à la distance de 50 centimètres.

Les arbres fruitiers, ainsi que nous l'avons déjà dit, étaient multipliés soit par semis, soit par boutures, soit par marcottes. Les noyaux et les boutures étaient mis provisoirement en terre à l'automne, mais dans le but seulement de les tenir à l'humidité et de les préserver du froid, puis semés et mis en planches au printemps. Le jeune plant était soigneusement épampré et réduit à une seule tige ; au bout de deux années, on le transplantait ou on le greffait. Pour les arbres fruitiers destinés à être greffés, on préférait les sujets qui provenaient de noyaux ou de pépins à ceux provenant de boutures ou de sauvageons.

Caton et Columelle recommandent de greffer les meilleures variétés de fruits, afin d'arriver à l'amélioration de l'espèce.

Vergers. — Le verger, destiné spécialement à la culture des fruits, était établi soit dans les environs d'une grande ville, soit dans un domaine rural. Il était reconnu que la culture des arbres fruitiers procurait l'un des meilleurs produits agricoles ; l'Olivier et le Figuier étaient alors considérés comme arbres fruitiers. On faisait en Italie une énorme consommation du fruit de ces arbres à l'état frais et à l'état sec ; les Olives servaient, en outre, à alimenter les moulins à huile. Le verger était entouré de murs ou de haies et, quelquefois, d'un fossé seulement. Les arbres étaient rangés par espèces, afin de ne pas se nuire entre eux et plantés à 30 ou 40 pieds (10 à 13 mètres) les uns des autres.

Les fosses destinées à recevoir les jeunes arbres étaient faites quelquefois un an et toujours au moins deux mois à l'avance, afin que le terrain ait le temps de s'améliorer. « Plus vous les ferez larges et ouvertes, dit *Columelle*, plus les fruits seront beaux et abondants. » On avait soin de tenir le fond de la fosse plus large que l'ouverture, afin que les racines aient plus d'espace. La plantation des arbres fruitiers se faisait à l'automne et quinze jours au moins avant le solstice d'hiver, c'est-à-dire jusqu'au 5 décembre; toutefois, les Mûriers et les Amandiers se plantaient au printemps seulement. L'arbre à planter devait être de la grosseur d'un manche de bêche, muni de trois cornes et haut de 3 pieds (1 mètre) au moins. La déplantation et la replantation se faisaient avec beaucoup de soin. « Quand vous « transplanterez des Oliviers, des Figuiers ou d'autres « arbres fruitiers, dit *Caton*, enlevez-les avec leurs ra- « cines et le plus de terre possible, entourez-les de liga- « ments, afin de pouvoir les transporter, et une fois « placés dans la fosse, recouvrez-les avec la terre de la « surface ; vous couperez le haut des branches et place- « rez sur la cicatrice un lut que vous assurerez avec des « feuilles. » *Columelle* recommande de laisser autour de l'arbre une motte de terre d'environ un pied d'épaisseur ; avant de replanter, de fouiller le fond de la fosse avec le hoyau, et si la terre est humide, de jeter au fond de cette fosse du gravier et de la terre neuve ; on arrosait ensuite pendant les temps secs et on ne taillait qu'au bout de deux ans.

Les Romains ne se bornaient pas à transplanter de jeunes arbres ; ils transplantaient aussi des arbres déjà forts; dans ce cas, on faisait une tranchée autour de l'arbre, en réservant une large motte de terre, et, pour

empêcher cette motte de se briser, on l'entourait sur les côtés et en-dessous de divers branchages reliés avec de l'Osier.

Indépendamment de l'Olivier et du Figuier, les Romains cultivaient dans leurs vergers tous les fruits qui figurent actuellement dans nos jardins ; cependant, du temps de Pline, le Pêcher, l'Abricotier et le Cerisier étaient d'introduction relativement récente. Le Prunier lui-même, bien qu'existant à l'état sauvage en Italie et en Gaule, n'était cultivé pour ses fruits que depuis l'introduction des belles Prunes de Syrie et d'Arménie, car, Caton n'en fait aucune mention. On cultivait en outre, dans certaines provinces, le Jujubier, le Pistachier, le Citronnier et le Dattier.

Les arbres fruitiers recevaient, à la fin de l'automne ou au printemps, une taille semblable à celle que nous donnons à nos arbres de verger, c'est-à-dire que l'on supprimait les branches mal placées, celles qui faisaient confusion et les branches mortes ou malades ; on supprimait aussi les branches du centre de l'arbre et on disposait celles qui étaient réservées, de manière à les étaler à peu près régulièrement. Lorsque la branche d'un arbre était coupée à la scie, on avait soin de la ragréer avec la serpette et de recouvrir la plaie d'un enduit.

La taille, à cette époque, n'avait pas pour but de donner une forme quelconque à l'arbre ni de provoquer la fertilité, mais principalement de le débarrasser du bois mort et des branches inutiles. Le seul moyen employé, lorsqu'un arbre était infertile, consistait à le fendre audessus du collet et à introduire dans la fente un coin de bois résineux ; ce moyen empirique réussissait-il ? Nous n'osons l'affirmer.

Les diverses sortes de fruits cultivés par les Romains étaient relativement nombreuses. Ils reconnaissaient déjà dans le Noyer, l'Amandier, le Noisetier, le Sorbier, plusieurs variétés que l'on observe encore de nos jours. En outre, il y avait dès cette époque éloignée quatre variétés de Pêches : la *Précoce*, mûrissant en été; la *Duracine*, une des plus belles ; la *Gauloise* et l'*Asiatique* ; ces trois dernières mûrissaient en automne, elles se vendaient *un denier* (82 cent.) pièce. Deux variétés d'abricots : le *Supermate*, qui ne venait qu'en Sabinie et le *Commun* qui venait partout. Douze variétés de Prunes, notamment : la *Précoce*, le *Damas noir*, la *Mirabelle*, la *Pourprée* ou *Myrobolan*, et la Prune *Arménienne*, que l'on croit être notre *Reine-Claude*. De nombreuses variétés de Figues dont une partie était tirée de la Grèce et même de l'Egypte. Trois variétés de Nèfles, quatre variétés de Sorbes, quatre de Coings, trente variétés de Pommes, dont quelques-unes venaient de la Gaule, et enfin de nombreuses variétés de Poires dont les noms sont complètement inconnus aujourd'hui ; cependant un certain nombre de ces anciennes variétés sont sans doute parvenues jusqu'à nous; nous croyons reconnaître notamment la *Poire de Livre* qui était déjà dénommée par les Romains sous un nom équivalent, et la *Crustumiemme*, considérée alors comme une des meilleures, et qui ne serait autre que notre *Bon-Chrétien*.

Conservation des fruits. — *Fruitier.* — « Les fruits, dit Varron, doivent être cueillis en bon état, non tachés et quand le ciel est serein. Les Poires, les Pommes, les Coings, se conservent très bien sur la paille dans un lieu sec et frais ; quand on fait construire un fruitier, il faut avoir soin d'en ouvrir les fenêtres au nord et de les garnir de volets afin de les garantir quand le vent

souffle de ce côté ; pour plus de fraîcheur, on recouvre de stuc les voûtes, les murailles et les planchers; on pose les fruits sur des tables de bois ou de marbre garnies de paille ou de cordes de laine. »

Les Pommes nommées *Orbiculata*, choisies avec attention, se conservaient pendant une année dans des vases en terre fermés avec soin. Les intervalles entre ces fruits étaient garnis de plâtre, de cendres, ou de son, bien secs. Ce procédé qui récemment a été présenté comme une invention nouvelle est, on le voit, renouvelé des Romains. On conservait les Nèfles, en les enfouissant dans la paille, et les Châtaignes, dans des vases remplis de sable.

D'après Pline, le fruitier doit être placé dans un endroit frais et sec ; il faut fermer l'accès au vent du midi, placer les fruits, Poires, Pommes et Coings à distance, sur des nattes ou de la paille. Les Poires, dit-il, se conservent aussi dans des vases bien clos. Quelquefois on descendait ces vases dans des puits ou des citernes. De nos jours, nous voyons des fruits parfaitement conservés par des procédés réfrigérants, ce qui donne des résultats analogues.

Conclusion. — Ainsi que nous l'avons dit en commençant, bien des procédés et des pratiques des Romains sont arrivés jusqu'à nous, après avoir été employés par nos ancêtres presque sans modification, surtout en ce qui concerne la Vigne et les arbres fruitiers.

Ces pratiques avaient été rapidement propagées dans la Gaule qui se prêtait si bien à la culture des arbres fruitiers et de la Vigne ; c'est après l'invasion romaine, notamment, que ces cultures firent des progrès rapides, et il faut reconnaître que si les Romains ont conquis et occupé notre pays, ils ont en même temps apporté leur

civilisation, leurs arts et leurs industries dont nos aïeux ont su profiter. D'un autre côté, de chacune de leurs invasions en Italie, les Gaulois rapportaient non seulement un précieux butin, mais encore des plantes et des fruits. Moins de cent ans après son introduction dans la Péninsule italique, le Cerisier était déjà cultivé en Armorique (la Bretagne actuelle) par les Gallo-Kimris, et dans le bassin de la Seine et du Rhin, par les Kimris-Belges ; du temps de Pline, la Vigne était aussi cultivée par un grand nombre de tribus occupant les parties méridionales de la Gaule.

Toutes les pratiques anciennes concernant l'agriculture, les cultures potagères et fruitières se sont si bien enracinées dans nos campagnes, que c'est avec la plus grande peine que l'on a pu y introduire depuis un certain nombre d'années les procédés nouveaux que les progrès de la science ont enseignés ; ces procédés améliorés et économiques contribuent cependant par leur emploi au bien-être des populations, puisqu'ils donnent le moyen de produire en plus grande quantité qu'autrefois de meilleures plantes, de meilleurs légumes et de meilleurs fruits.

Le livre de M. Carrière sur le genre Pommier, et spécialement sur les Pommiers microcarpes ou d'ornement.

M. PAVARD, RAPPORTEUR.

M. Carrière, l'un des rédacteurs de la *Revue horticole*, est l'auteur d'un certain nombre d'ouvrages scientifiques et pratiques sur l'horticulture ; il vient de nous rappeler que son zèle et son activité ne cessent d'être appliqués à la poursuite de tous les progrès, qu'il s'agisse d'éclaircir un point douteux, ou de vulgariser la culture de végétaux trop peu connus ou insuffisamment appréciés.

L'autorité acquise en horticulture par l'ancien chef des pépinières du Muséum est unanimement reconnue.

Il vient de publier un nouveau livre intitulé : *Etude sur le genre Pommier*, et en particulier sur les *Pommiers microcarpes*, bien connus aussi sous les noms de Pommiers baccifères, et de *Pommiers cerise* à cause de leurs nombreux et jolis fruits. Les très intéressantes variétés existantes aujourd'hui, sont scrupuleusement étudiées et décrites par l'auteur, qui lui-même a obtenu quelques-unes d'entre elles.

M. Carrière fait ressortir les principaux mérites de chacune de ces variétés, et il en recommande l'emploi pour l'ornementation des jardins. Les caractères distinctifs entre les espèces souvent si rapprochées les unes des autres, sont scrupuleusement étudiés. En outre, un certain nombre de figures fidèlement exécutées

sont intercalées dans le texte. Les descriptions sont suivies d'un chapitre traitant d'une manière pratique des modes de culture et de multiplication de ces jolis arbres, ainsi que de leur adaptation à la culture forcée préconisée par l'auteur.

Cette étude contient aussi une énumération relativement suffisante des principales et meilleures variétés de *Pommes à couteau* et de *Pommes à cidre* avec leur description, l'indication des époques de maturité, etc.

Les amateurs et les horticulteurs pourront consulter utilement cet intéressant travail. Ils pourront y puiser des renseignements excellents à divers points de vue, comme ils l'ont déjà fait dans chacune des autres publications horticoles auxquelles M. Carrière a imprimé la marque de son savoir et de son expérience.

Je conclus en demandant à la Société de vouloir bien attribuer à l'auteur de l'instructive étude sur les Pommiers microcarpes une récompense très justement méritée.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Kentia Balmoreana. — La *Revue de l'Horticulture Belge* recommande ce Palmier, d'introduction assez récente et qui, dit-elle, deviendra avant peu d'années l'ornement favori des appartements et des serres-salons. D'après M. de Kerchove, ce beau Palmier est originaire des îles de lord Howe où le savant directeur du Jardin

botanique de Sidney l'a découvert. Cette magnifique et robuste plante, ayant le grand avantage d'être de serre froide, se présente ainsi comme l'une des plus précieuses acquisitions récemment faites. Les frondes pennées sont gracieusement arquées ; les folioles sont régulièrement disposées et ont une belle teinte vert brillant. Ce Palmier, d'une culture très facile, est l'un de ceux qui résistent le mieux à l'atmosphère des appartements.

Nouvelle source de caoutchouc. — D'après la même *Revue,* l'attention des gouvernements anglais et français vient d'être appelée sur une Apocynée très commune dans l'Inde méridionale, le *Krameria Glandulifera*, qui donne d'abondantes quantités de caoutchouc pur. Originaire des forêts de la Cochinchine, cette plante produit un suc souvent employé par les Annamites et les Cambodgiens. Les Chinois se servent également de l'écorce de cet arbre. Lorsqu'on casse les branches, on peut voir dans l'intérieur une quantité abondante de caoutchouc qui peut être étiré en fils, comme pour le *Landelphia* de l'Afrique orientale.

Esprit d'ananas. — On sait que par la distillation on tire de l'alcool de presque tous les fruits ; c'est encore dans la *Revue Belge* que nous trouvons des renseignements relatifs à des essais faits par un de nos colons de la Nouvelle-Calédonie, sur l'esprit ou eau-de-vie d'ananas. Ces essais donnent aujourd'hui une certitude de réussite.

Un des grands avantages de l'ananas, le plus grand certainement en raison de la nature des terres de la Nouvelle-Calédonie, est la facilité avec laquelle il pousse dans les terres médiocres comme celles qui se trouvent

dans cette colonie française. Cette culture permettra d'utiliser, dès à présent, des surfaces qui, sans cela, seraient restées longtemps improductives. Des instructions ont été envoyées par les autorités françaises dans les divers arrondissements locaux pour recommander aux colons et aux indigènes de ne laisser perdre aucun ananas et de multiplier les plants le plus possible. Attendons-nous donc à voir bientôt figurer sur les cartes de nos grands restaurateurs la nouvelle liqueur néo-calédonienne sous le nom probable d'essence ou de crême d'ananas.

Pommiers obtenus par le bouturage. — Dans les *Annales de la Société d'horticulture de l'Aube*, on trouve le compte rendu de l'Exposition et du Congrès pomologiques pour l'étude des fruits à cidre, tenus à Rennes le 18 novembre 1883. De ce compte rendu nous extrayons littéralement ce qui suit : « M. Bazire, pépiniériste, à Mardilly (Orne), exposait de jeunes Pommiers obtenus de bouture. Il se fait fort de réussir toutes les variétés de Pommiers à cidre par le bouturage ; il dit n'avoir pour cela aucune méthode particulière, il opère comme pour le bouturage ordinaire, en choisissant ses boutures à la fin de l'automne sur du bois de l'année sain et bien aoûté ; il les enterre couchées horizontalement au pied d'un mur au nord, en laissant seulement deux yeux à découvert : au premier mouvement de la sève, au printemps, il plante ses boutures. Il y avait à cette Exposition des arbres d'une dizaine de variétés de tout âge, d'une vigueur remarquable, et qui certainement avaient été obtenus de boutures, ce qui était facile à reconnaître à la disposition des racines et à la section du tronc. Ces arbres ont été examinés minutieusement,

et on a été étonné de ce résultat. M. Bazire a offert gracieusement à tous les membres du jury les variétés qu'ils pourraient désirer en arbres bouturés; il lui a été accordé, à titre de récompense pour les résultats obtenus, une grande médaille d'argent. »

Destruction des fourmis. — A la séance dernière, notre collègue, M. Alb. Truffaut, demandait l'indication du moyen de détruire les fourmis qui envahissent les serres. Nous avons trouvé dans *le Marseille horticole* un article qui indique plusieurs procédés de destruction : on signale d'abord le chlorure de chaux ; il faut l'employer à la dose d'un huitième dissous dans l'eau. Le pétrole détruit aussi ces insectes (en verser quelques gouttes dans la fourmillière et arroser ensuite) ; la chaux vive en poudre projetée dans le nid, puis arrosée. Le jus de tabac, la potasse, la soude sont dans le même cas, mais rien n'est supérieur à l'eau bouillante pour la destruction des fourmis ou autres insectes, si aucune plante ne se trouve dans le voisinage. Le Camphre, le Persil et le Cerfeuil les éloignent, mais l'emploi de ces substances est insuffisant, puisqu'il n'entraîne pas la destruction ; il faut, de toute nécessité, rechercher le nid ou la fourmillière pour l'anéantir.

Note au sujet de l'Exposition florale de 1884 à Versailles.

L'Exposition qu'organise la Société aura lieu dans le Parc de Versailles (quinconce Nord des Marronniers), les dimanche 1er, lundi 2, et mardi 3 juin 1884.

Le samedi 31 mai, jour de l'inauguration, les personnes invitées, les Dames patronnesses et les Sociétaires entreront vers trois heures, c'est-à-dire après le jugement des concours. Le jury constitué pour ce jugement sera présidé par M. Defurnes et aura pour rapporteur M. Victor Bart.

A l'occasion de cette solennité horticole les grandes eaux joueront le dimanche 1er juin.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 1er MAI 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend une lettre de M. le Ministre des beaux-arts, accordant à la Société le jeu des grandes eaux pour le dimanche 1er juin, jour de l'ouverture de l'Exposition.

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, annonçant que M. le Ministre de l'agriculture a accordé à la Société deux médailles d'or pour être décernées à la suite de la prochaine Exposition.

Une autre lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, informant que, sur sa proposition, le Conseil général du département a alloué à la Société une médaille d'or de 100 francs, deux médailles d'or de 50 francs, et cinq médailles d'argent.

Une lettre de la Compagnie des chemins de fer de l'Ouest, mettant à la disposition de la Société une somme de 300 francs pour achat de médailles d'or à

décerner comme prix, au nom de la Compagnie qui se chargera, en outre, de faire apposer dans Paris les affiches annonçant l'Exposition.

Une lettre de madame la baronne douairière James de Rothschild, Dame patronnesse, envoyant une somme de 300 francs pour médailles à décerner en son nom, par la Société.

Des lettres des Sociétés d'horticulture d'Epernay et de Nantes, demandant chacune un juré pour leur Exposition respective.

Une lettre de notre collègue M. Martel, accompagnant la présentation d'un nouveau thermomètre métallique avertisseur.

Admission de nouveaux membres.

Il est procédé à l'admission des membres présentés dans la dernière séance. Sont admis membres de la Société, après un vote favorable à leur candidature :

M. Faroult fils, horticulteur, rue de Montreuil, 91, présenté par MM. Pigier et Houlet.

M. Victor Perrey, jardinier, rue de Marnes, 7, à Ville-d'Avray, présenté par MM. Marie et Perthuis.

M. Thuilleau, Jules, pépiniériste, à la Celle-St-Cloud, par Bougival, présenté par MM. Moser et Hardy.

Présentation de fleurs.

M. Christen expose sur le bureau des fleurs coupées de Clématites, provenant de semis et fleurissant pour la première fois. Ces Clématites sont trouvées très belles, entre autres une blanche presque double qui est en fleur depuis trois semaines. M. le Président adresse à notre zélé et habile collègue les félicitations de la Société.

Communications.

M. Victor Bart a la parole. Notre dévoué bibliothécaire-adjoint lit une notice sur les Laurinées qui intéresse vivement l'assemblée. — Remerciements.

M. Chevallier donne lecture de sa Revue bibliographique mensuelle. Notre zélé bibliothécaire s'occupe des plantes pour la parfumerie ; ensuite il donne des renseignements très instructifs sur le Begonia olbia, le Pitch Pin et le Sap Pin. — Remerciements.

Le Secrétaire général fait connaître les décisions prises par le Conseil d'administration à l'occasion de l'exposition, ainsi que la nature des prix attribués par le Conseil sur le rapport de Commissions spéciales.

Il propose ensuite, au nom du Conseil, d'accorder pour longs services dans la même maison :

Une médaille d'argent de 1re classe, à M. Hautemulle, jardinier à Versailles depuis 30 ans, chez madame Pagès et M. Frédéric Jacquemart.

Une médaille d'argent de 2e classe à M. Rousseau, jardinier à Sèvres depuis 25 ans, chez madame la baronne Durand et chez madame Sabatier d'Espeyran.

Une médaille d'argent de 2e classe à M. Perthuis, jardinier à Ville-d'Avray depuis 25 ans, chez madame Cocteau et chez M. Paul Lelong.

Ces diverses propositions, mises aux voix par M. le Président, sont favorablement accueillies par la Société.

Election de membres du jury.

L'ordre du jour appelle l'élection de membres du jury de l'Exposition faisant partie de la Société.

Sont élus :

Président: M. Defurnes, qui obtient 47 voix sur 48 votants.

Secrétaire-Rapporteur: M. Victor Bart, par 49 voix sur 50 votants.

Membres titulaires : MM. Lacroix, par 49 voix, et Puteaux, par 48 voix sur 50 votants.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Laurier et les Laurinées.

Le type du genre Laurus est le Laurier commun (*Laurus nobilis*), ou Laurier d'Apollon auquel cet arbre était consacré.

Dans l'antiquité, les branches du *Laurus nobilis* servaient principalement à faire des couronnes que l'on attribuait aux vainqueurs des Jeux olympiques ainsi qu'aux poètes. A Rome, lorsque les chefs d'armées avaient remporté d'éclatantes victoires, on leur décernait les honneurs du triomphe. Pour cette pompeuse solennité ils se présentaient en public, montés sur un char de cérémonie, la tête ceinte d'une couronne de

Laurier ; on entourait aussi de Laurier les faisceaux des licteurs de leur cortège.

De *Laureatus* (couronné de Laurier) a été formé notre mot Lauréat qui ne présente plus exactement la même signification qu'autrefois, puisque maintenant le Laurier n'est plus employé à la préparation des couronnes.

Au moyen âge, les *Lauréats* des Jeux académiques recevaient aussi des couronnes de Laurier. Les branches servant à composer ces couronnes étaient garnies de leurs baies (en latin, *Bacca*) d'où est venu le mot *Baccalauréat*. Dans les Facultés des sciences et des lettres, le baccalauréat fait obtenir aujourd'hui le titre du premier degré, sans lequel on ne peut devenir licencié ; grade qui est nécessaire lorsqu'on aspire au titre de docteur.

Le Laurier commun appartient à la famille des Laurinées. Les végétaux toujours verts qui composent cette famille possèdent un arome pénétrant dû à une huile volatile sécrétée dans l'écorce et dispersée dans les glandes des feuilles et des fleurs (1).

Après le Laurier d'Apollon, arbre de l'Europe méridionale, dont les feuilles d'odeur agréable et de saveur aromatique ne sont plus appréciées que pour servir d'assaisonnement (ce qui n'est plus guère triomphal), beaucoup d'autres espèces de Lauriers seraient à citer. Les principales d'entre elles sont : le Sassafras, l'Avocatier, le Cinnamome et le Camphrier.

Le Sassafras (*Sassafras officinalis*) est un grand arbre qui croît dans les forêts et sur les bords des fleuves de l'Amérique septentrionale. L'arome que possède le bois de la tige et l'écorce de la racine rappelle à la fois le Fenouil et le Camphre.

(1) Remarquer l'exception faite ci-après pour l'Avocatier.

L'Avocatier (*Persa gratissima*) est aussi un grand arbre, mais il provient de l'Amérique méridionale. Dépourvu, par exception, de principe aromatique, on ne l'utilise que par son fruit à chair épaisse, butyreuse et à saveur de Pistache, qui se mange comme hors-d'œuvre.

Le Cinnamome officinal (*Cinnamomum zeylanicum*), arbre dont l'écorce fournit la substance connue sous le nom de *Cannelle*, se trouve cultivé à Ceylan et dans les colonies intertropicales. Cette écorce blonde, à odeur suave et pourvue d'une saveur aromatique et sucrée, est employée comme parfum, comme condiment et même comme médicament. Il y a aussi le Cinnamomum cassia qui croît en Chine, au Malabar, et dans les îles de la Sonde. Son écorce, nommée dans le commerce Cannelle de Chine, se trouve plus épaisse que celle de la Cannelle de Ceylan ; elle ne s'enroule pas sur elle-même ; la teinte de sa couleur est plus foncée ; sa saveur chaude et piquante rappelle l'odeur de la punaise, ce qui fait que la Cannelle de Ceylan lui est de beaucoup préférée.

Le Camphrier (*Camphora officinarum*), arbre élevé, croît spontanément en Chine et au Japon ; on le cultive dans les colonies tropicales et subtropicales ; son bois et ses feuilles contiennent une huile volatile concrète, connue sous le nom de Camphre, laquelle est incolore, plus légère que l'eau et d'une odeur fortement pénétrante. Ce principe se retrouve dans plusieurs autres espèces de la famille des Laurinées ; il existe même dans un grand nombre de végétaux étrangers à cette famille, notamment dans les *Labiées* (1). En médecine on emploie beaucoup de Camphre, surtout pour l'usage

(1) L'huile volatile, que contiennent les glandes vésiculaires des *Labiées*, tient en dissolution, chez quelques espèces, un carbure d'hydrogène solide, analogue au Camphre.

externe, après l'avoir fait dissoudre dans l'alcool, dans l'huile ou dans le vinaigre.

D'un tissu fin et solide, le bois de la plupart des Laurinées se prête facilement à l'industrie des ébénistes qui emploient de préférence le *bois d'Anis* ou Sassafras de l'Orénoque, le *Bibiru,* bois dur, pesant, d'un jaune verdâtre, originaire de la Guyane, et surtout le *Licari* ou bois de Rose de Cayenne.

Diverses personnes confondent avec les Laurinées certaines plantes vulgairement désignées sous le nom de Lauriers, mais qui appartiennent à d'autres familles.

Cette confusion s'applique notamment au Laurier-Amande (*Prunus Lauro Cerasus*), et au Laurier de Portugal (*Cerasus Lusitanica*) ; tous deux de la famille des Rosacées ; au Laurier épineux qui est une variété de Houx (famille des Ilicinées) ; au Laurier-Tin (*Viburnum tinus*) de la famille des Caprifoliaciées ; et au Laurier-Rose (*Nerium oleander*), de la famille des Apocynées.

Il m'a paru que les Sociétés d'horticulture devaient s'appliquer à rectifier ces erreurs.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Les plantes pour la parfumerie. — Dans la note que j'ai eu l'honneur de lire à la dernière séance, je citais comme très importantes les cultures faites par les anciens Romains pour la parfumerie. De nos jours, les cultures qui se font en France, dans le même but, sont considérables. Elles sont surtout localisées dans deux de

nos départements du Midi, les Alpes-Maritimes et le Var. Je puis vous donner sur ce sujet quelques renseignements certains qui sont fournis par la Société d'horticulture de la région.

Les végétaux à parfum occupent, dans les deux départements cités, des surfaces très étendues, et ils y sont cultivés avec profit. La parfumerie de Grasse et de Nice utilise les fleurs du Rosier, du Jasmin, de la Cassie, de la Violette, de la Tubéreuse, du Géranium rosat, du Muguet, du Réséda et une grande quantité de fleurs d'Oranger.

Le Rosier est spécialement cultivé dans l'arrondissement de Grasse, à Bar, à Châteauneuf, etc. Un hectare contenant 15,000 pieds donne en moyenne 3,000 kilogrammes de Roses.

Le Jasmin, cultivé dans les Alpes-Maritimes, exige d'excellentes terres exposées au midi; la variété préférée est le Jasmin d'Espagne (*Jasminum grandiflorum*). Un hectare contenant 60,000 pieds produit chaque année en moyenne 3,000 kilogrammes de fleurs qui sont vendues de 2 fr. à 3 fr. le kilo.

La fleur appelée Cassie est produite par le Cassier (*Mimosa Farnesiana*). Un hectare contenant 2,500 Cassiers donne en moyenne de 12 à 1,500 kilogrammes de fleurs que l'on vend 4 fr. le kilo.

La Tubéreuse est cultivée à Grasse, Pégomas et le Cannet; un hectare donne environ 1,500 kilogrammes de fleurs; elles sont vendues de 2 à 4 fr. le kilo.

Le Géranium rosat (*Pelargonium capitatum*) est cultivé à Mornas, Grasse, Vence, Auribeau, etc. Quelques localités de la province d'Alger se livrent aussi maintenant à cette culture qui y réussit parfaitement bien et donne des produits avantageux.

La Menthe poivrée est très cultivée dans l'arrondissement de Grasse ; elle est vivace et d'une culture facile ; un hectare produit 8 à 10,000 kilogrammes de parties herbacées qui sont vendues 15 fr. les cent kilos.

Enfin on cultive encore la Mélisse, la Jonquille, le Basilic, la Marjolaine, la Lavande, etc.

Nice, Cannes, Grasse et les villages environnants produisent par an : 25,000 kilog. de Violettes, 635,000 kil. de fleurs d'Orangers, 40,000 kil. de Roses, 50,000 kil. de Jasmins, 10,000 kil. de Tubéreuses. Un des plus grands parfumeurs de Cannes fabrique annuellement 40,000 kil. de pommades et d'huiles parfumées.

Les grandes fabriques de parfumerie de Cannes et de Grasse fournissent le monde entier.

La valeur des terres propres aux cultures spéciales arrive à des prix très élevés. Un hectare planté en Rosiers vaut de 8 à 12,000 fr. Un hectare planté en Jasmin vaut de 15 à 16,000 fr. Un hectare planté en Orangers vaut de 20 à 25,000 fr.

Autrefois la Provence vendait ses Oranges ; aujourd'hui, les Oranges d'Espagne, de Portugal et d'Algérie arrivant en quantité sur nos marchés, la Provence vend la fleur de ses Orangers et en tire un profit plus élevé que du fruit lui-même qui, d'ailleurs, manque de qualité.

Les plantes à Bouquets occupent aussi des surfaces importantes dans l'arrondissement de Nice ; plus d'un propriétaire, dit-on, augmente ses revenus par la vente des boutons de Roses pour l'exportation ou la confection des bouquets. La commune de Bandol cultive 300 hectares d'Immortelles (*gnaphalium*) ; près de Toulon, un jardin de trois hectares et demi, contenant un million de Jacinthes, Muguets, Lis, Jonquilles et Tubéreuses, a donné par la vente des Bulbes et Oignons un chiffre de

30,000 fr. par hectare, non compris la vente de la fleur. La Violette double, le Lilas blanc, le Muguet, les Roses font l'objet d'un commerce considérable pour la confection des bouquets qui sont souvent expédiés tout faits dans des boîtes ou des paniers spéciaux.

Le Begonia Olbia. — C'est à un horticulteur belge des plus distingués, M. Pynaërt, que l'horticulture doit l'introduction en Europe de cette jolie nouveauté brésilienne. L'espèce a été étudiée et nommée par M. le comte de Kerchove que ses hautes fonctions officielles n'ont pas détaché de la botanique et de l'horticulture.

Le qualificatif vient du grec *olbios* (riche) par allusion aux nombreuses petites taches, semblables à des piécettes d'argent, dont les feuilles sont marbrées à leur face supérieure.

On donne la description suivante de cette nouveauté: Son port rappelle celui du *Bégonia diadema,* mais il est évident que l'on se trouve en présence d'une espèce bien caractérisée différant des autres Begonias tant par sa tige courte et charnue que par ses feuilles aux bords irrégulièrement dentés et d'un coloris vert noirâtre très remarquable. La page inférieure de la feuille est rouge foncé ; la page supérieure vert noirâtre est recouverte de petits poils rougeâtres ; et, ce qui est un des caractères de cette espèce, elle est ponctuée de petites taches blanches rondes et nettes.

On peut donc prédire un brillant avenir au *Begonia Olbia* ; non seulement il ajoutera une jolie espèce nouvelle aux collections d'amateur, mais encore il sera précieux comme élément d'hybridation pour les semeurs, en raison de la forme et de la coloration de son feuillage au mérite duquel s'ajoute celui de grandes fleurs blanches.

La culture de cette plante n'offrira aucune difficulté ; une serre tempérée un peu humide lui conviendra parfaitement; on devra modérer les arrosements après la floraison jusqu'au moment où la végétation reprendra son essor. On empotera les plantes dans un mélange de terre riche et légère, terreau de feuilles et terre de Bruyère. (*Revue horticole.*)

Le Pitch Pin et le Sap Pin. — Nous trouvons dans le *Bulletin de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loir* des renseignements explicatifs sur ces deux mots. Nous reproduisons l'article de M. Amblard, mais en lui laissant la responsabilité de ses définitions.

« Le nom de Pitch Pin est aujourd'hui très employé dans les publications horticoles. On est porté à croire que, sous ce nom, il existe une espèce particulière de Pin. On la dit à bois plus dur, plus dense et plus durable que le bois des autres espèces de Pins. Cette croyance à une espèce particulière repose sur une erreur que je vais tâcher d'expliquer, tout en donnant à l'appellation de Pitch Pin un sens, de même qu'à celle de Sap Pin.

« M. Carrière, dans son *Traité général des Conifères*, a décrit, sous les noms de *Pinus rigida* (n° 55) et *Pinus australis* (n° 58), deux espèces de Pins qui ont l'une et l'autre, parmi un grand nombre de synonymes, celui de *Pitch Pine*. Pitch, en anglais, signifie poix, résine.

« La description du *Pinus rigida* se trouve suivie de ce renseignement : « Il habite dans l'Amérique boréale, il est très rustique » ; et de l'observation que voici : « Suivant les conditions dans lesquelles il croît, le Pinus rigida a le bois bon ou mauvais ; dans les terrains secs et graveleux, il est lourd et pesant ; on le nomme alors

Pitch Pine (Pin résineux). Dans les marais, au contraire, le bois est léger, tendre et présente beaucoup d'aubier ; dans ce cas, on le nomme *Sap Pine* (Pin à aubier). »

« Du livre de M. Carrière, il ressort qu'il n'y a pas, à proprement parler, d'espèce de Pin portant le nom de *Pitch Pin*, pas plus qu'il n'y en a portant le nom de *Sap Pin* ; on a voulu, par ces noms vulgaires opposés l'un à l'autre, désigner par l'un un bois dur, et par l'autre un bois tendre.

« Le bois des Pins est plus dense que celui des Abiès ou Sapins, dont le *Pectinata* et l'*Epicea* sont les types ; les bois du *Pinus rigida* et du *Pinus australis* sont généralement très lourds ; il en est de même du *Pinus ponderosa.*

« Dire d'un morceau de bois qu'il est de Pitch Pin ne veut pas dire autre chose que ce morceau de bois est d'une des espèces de Pins à bois dur et lourd ; de même, l'appellation de Sap Pin ne veut pas dire autre chose que le morceau de bois dont il s'agit est de bois tendre et léger. »

Nota. — Dans le numéro d'avril, nous avons parlé du Gui constaté sur un Chêne dans le parc de Versailles. Ce Gui, jusqu'alors introuvable dans le département de Seine-et-Oise, sur un arbre de la famille des Cupulifères, avait été découvert et signalé par M. Lemaignan, membre de la Société.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 5 JUIN 1884

COMPTE RENDU

PAR M. CHEVALLIER, BIBLIOTHÉCAIRE

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

M. Chevallier, sur l'invitation de M. le Président, remplace le Secrétaire général, M. Hardy, qui s'est excusé de ne pouvoir assister à la séance.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'agriculture priant la Société de se faire représenter au Concours régional de Saint-Omer. — M. Hardy est désigné.

Une lettre de la Société régionale d'horticulture du nord de la France demandant un juré pour son Exposition.

Une lettre de la Société d'horticulture de la Gironde adressant pareille demande.

Il a été répondu que, ces expositions ayant lieu en même temps que la nôtre, il n'avait pas été possible d'envoyer des délégués.

Une lettre de M. Duval informant qu'il ne pourra se

rendre à Rouen comme juré de l'Exposition. M. le Président nomme pour le remplacer M. Albert Truffaut.

Une lettre du même membre remerciant la Société de la médaille d'or qui lui a été décernée, sur le rapport de la Commission qui a visité son nouvel établissement d'horticulture. Cette distinction, dit M. Léon Duval, lui est bien précieuse et l'honore infiniment. Elle est pour lui un encouragement à se rendre utile à ses collègues chaque fois qu'il en aura l'occasion.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart qui lit un compte rendu très intéressant de l'Exposition d'horticulture de Paris. M. le Président le remercie d'avoir surtout mis en relief les succès obtenus par les exposants de Seine-et-Oise et de Versailles en particulier.

M. Chevallier donne lecture de sa revue bibliographique mensuelle. A propos d'une Fraise à gros fruit, remontante, qu'il signale à l'attention de la Société, MM. Truffaut et Sément rappellent que les Fraisiers forcés en pots au printemps remontent assez bien à l'automne, lorsqu'ils sont remis en pleine terre. Il convient donc d'attendre deux ou trois ans avant d'admettre qu'un Fraisier à gros fruit soit réellement remontant.

M. Augustin Fréville demande pourquoi on trouve si peu de Rosiers francs de pied chez les horticulteurs.

M. Truffaut répond que l'on ne cultive, — franches de pied, — que les variétés très robustes et se bouturant facilement. Le nombre de ces variétés est relativement restreint.

M. Augustin Fréville ajoute qu'il a vu, en Bohême et à Cannes, des Rosiers francs de pied énormes.

M. Truffaut dit que les Rosiers que l'on cultive dans

ces contrées gèlent sous le climat de Paris. D'autres, sans geler, ne poussent pas autant que lorsqu'ils sont greffés soit sur églantiers, soit sur une variété très vigoureuse comme, par exemple, le *Manetti*.

Admission de nouveaux Membres.

Sont admis membres de la Société, après un vote favorable à leur candidature :

Mme Gatin, MM. Alglave, Potier (Louis), Potier (Edouard), Courtois (Edmond), Courtois (Augustin), Gavin, Dupaty, Cochard, Hennet de Bernoville, Fournier, Gerder, Sèvre de Fontbrune, Couturier (Auguste), Bouchez, Croux (Paul), Martin, Magnard (Charles) père, Bertron, Letourneur, Bruneau, Bujac (James) et Lévi-Alvarès (Albert).

MMmes Léon Fleury jeune, Paul Manuel, Gabrielle Dufaure, comtesse de Beausire de Seyssel, de Pontalba, et Falret de Tuite, ont accepté le titre de dames patronnesses.

EXPOSITION FLORALE DE 1884

A VERSAILLES

DISTRIBUTION SOLENNELLE DES RÉCOMPENSES

Cette solennité s'est accomplie le dimanche 8 juin, en présence de plus de 900 personnes réunies dans la salle de la rue de la Chancellerie.

La séance était présidée par M. le Préfet de Seine-et-Oise, l'un des Présidents d'honneur, assisté de M. de Boureuille, Président titulaire, de MM. Rameau et Maze, députés, de M. Edouard Lefebvre, adjoint, représentant le Maire de Versailles, et de M. le général de Contamine.

Etaient aussi présents, avec les membres du Bureau, la plupart des autres membres du Conseil d'administration de la Société.

En ouvrant la séance, M. le Préfet fait l'éloge des horticulteurs de Seine-et-Oise, et il rappelle tout l'intérêt que le Gouvernement porte à cette branche importante de l'industrie nationale.

Ensuite M. de Boureuille prononce un discours ainsi présenté.

Mesdames, Messieurs,

Mon premier devoir, en prenant la parole comme Président de la Société, est d'adresser à M. le Préfet nos

vifs et sincères remerciements pour la bienveillance avec laquelle il a accepté de présider la solennité qui nous rassemble en ce moment. Je n'en ai pas été surpris, d'ailleurs; en toute circonstance, M. le Préfet nous a témoigné l'intérêt qu'il portait aux travaux de notre Société; il sait quelle est dans notre département l'importance de l'industrie horticole et, en administrateur intelligent et dévoué, il ne pouvait manquer de s'intéresser à des efforts et à des travaux qui exercent une influence si marquée sur la richesse du département.

J'ai aussi un autre devoir bien doux d'ailleurs à remplir, c'est d'exprimer aux exposants de cette année la reconnaissance de la Société pour le nombre et la qualité des produits qu'ils nous ont apportés. L'Exposition de l'année dernière était bien belle, et elle avait constitué déjà un progrès marqué sur la précédente : celle de cette année lui a été bien supérieure encore : en entrant sous la tente où les lots étaient rassemblés, il était impossible de se défendre d'un mouvement de surprise et d'admiration; en quelque point que l'on se plaçât, on avait partout devant soi les massifs les plus magnifiques et les plus variés, où tout était réuni pour le plaisir des yeux, forme et couleurs, et je ne crains pas de dire que l'Exposition de cette année a été certainement l'une des plus belles que la Société ait jamais eu à présenter au public.

Que MM. les exposants reçoivent donc ici l'expression de notre vive gratitude, mais qu'en même temps ils me permettent de leur dire que le succès qu'ils ont obtenu ne doit pas être leur dernier mot : ils doivent le prendre comme point de départ de nouveaux progrès; je suis assuré, d'ailleurs, que cette pensée est aussi la leur et

qu'ils sauront, dans les années à venir, nous faire admirer de nouvelles merveilles.

Comme je le disais il n'y a qu'un instant, on était frappé, en entrant sous la tente de l'Exposition, de la richesse des produits exposés, mais aussi de leur intelligente et habile distribution. Cette année, la Commission chargée d'organiser l'Exposition s'est véritablement surpassée, et je suis heureux de pouvoir lui adresser ici, ainsi qu'à son dévoué président, M. Bertin père, nos vives et sincères félicitations.

En présence du grand nombre et de la variété des lots exposés, la tâche de MM. les membres du Jury était plus difficile et plus pénible que d'habitude : ils l'ont accomplie avec un dévouement auquel je me plais à rendre hommage ; leurs décisions ont été prises avec une sûreté de vue et une impartialité qui ont été appréciées par tout le monde, et je suis heureux de leur en exprimer ici notre vive gratitude.

Nous ne devons pas oublier non plus que ce qui donne un grand relief à nos Expositions annuelles, c'est le nombre et la valeur des récompenses que nous pouvons accorder ; aussi, je me fais tous les ans un devoir d'adresser des remerciements publics à tous les bienfaiteurs qui mettent à notre disposition des prix destinés aux vainqueurs de nos Expositions. Cette année, comme les précédentes, de nombreux témoignages de sympathie nous ont été accordés, et nous devons les mêmes marques de reconnaissance.

M. le Ministre des beaux-arts nous a donné un vase de Sèvres pour être attribué, à titre de grand prix d'honneur, à l'exposant qui, par la nature et la valeur de ses produits, aurait le plus contribué à l'éclat de l'Exposition. De même, M. le Ministre de l'agriculture nous a,

comme les années précédentes, accordé deux médailles d'or : ce sont là de précieux encouragements pour lesquels je prie MM. les Ministres des beaux arts et de l'agriculture d'agréer l'expression de notre vive gratitude.

Nous recevons aussi du Conseil général du département plusieurs médailles pour être distribuées en prix, et du Conseil municipal de Versailles une allocation spéciale ayant le même objet. J'adresse à l'un et à l'autre de ces Conseils, au nom de la Société, les plus sincères remerciements.

La Compagnie des chemins de fer de l'Ouest nous a envoyé sa subvention annuelle de 300 francs ; et, enfin, le Comité des Dames patronnesses de la Société a droit, de notre part, à un témoignage spécial de reconnaissance.

Tous les ans, ces Dames prélèvent sur le produit de leurs souscriptions annuelles les sommes nécessaires pour donner à chacune de nos Expositions plusieurs prix, dont un prix d'honneur. Quelques-unes d'entre elles, et spécialement Mme Heine, leur présidente, et Mme la baronne James de Rothschild, font dans le même but, à la Société, des dons exceptionnels dont nous ne pouvons qu'être très reconnaissants.

Vous me permettrez aussi, Mesdames et Messieurs, puisque je parle des Dames patronnesses, de vous rappeler, comme je le fais tous les ans, que ce n'est pas seulement par les prix qu'elles mettent à notre disposition que ces Dames se font les plus utiles auxiliaires de notre Société ; c'est également leur fonds de souscriptions qui sert à donner les récompenses méritées par les vieux jardiniers qui ont passé de longues années dans la même maison ; ensuite, ces Dames emploient une partie

notable de leurs ressources en secours aux ouvriers de l'horticulture atteints par la maladie ou par les infirmités que l'âge amène : l'une d'elles va elle-même porter les secours aux malades et aux infirmes, et je n'ai pas besoin de dire que ces visites sont toujours accueillies avec bonheur par ceux qui en sont l'objet. Cette année, trente familles ont été secourues, et il leur a été distribué plus de 1,000 francs en pain, viande, vêtements et instruments de travail. Cette indication suffit pour apprécier le bien que font autour d'elles les Dames patronnesses, et l'heureuse influence qu'elles exercent pour le développement de la Société elle-même.

Je m'arrête ici, Mesdames et Messieurs ; je m'en voudrais de retarder davantage le moment où nos lauréats recevront les récompenses qu'ils ont si bien méritées. Nous applaudissons avec le plus vif empressement à leur succès ; mais, en même temps, je leur répèterai, à tous, horticulteurs et amateurs, ce que j'ai dit au début, que ces succès ne soient pour vous que des encouragements à de nouveaux progrès. Placés comme vous l'êtes en présence des merveilles de la nature, votre esprit ne peut manquer de s'élever au-dessus des choses purement matérielles ; vos horizons s'agrandissent, vos sentiments s'épurent, et alors vous vous trouvez heureux de travailler non seulement pour vous, mais aussi pour les jouissances des autres. Vous êtes heureux de contribuer au développement de la richesse de notre beau pays, de cette France que nous désirons tous si ardemment voir grande et prospère.

COMPTE RENDU DE L'EXPOSITION

ET DES DÉCISIONS DES JURYS

En qualité de rapporteur général, M. Victor Bart avait été chargé de faire ce compte rendu. Comme on va le voir, le préambule du consciencieux travail du rapporteur met en relief une charmante innovation qui est fort intéressante pour les horticulteurs-floriculteurs.

Voici le compte rendu fait par M. Victor Bart.

Mesdames, Messieurs,

Après l'Exposition horticole de l'année 1880, dans la séance solennelle de distribution des récompenses, je vous parlais de l'influence de *la mode* sur les charmants produits qu'obtient l'horticulteur ; je vous rappelais les diverses cultures successivement admises, recherchées même avec un enthousiasme très marqué, puis complètement abandonnées !

Aujourd'hui je me propose de vous entretenir d'un nouveau caprice de *la mode* appliquée à l'ornementation florale des tables.

Dans les festins modernes les convives ne vont pas encore jusqu'à se couronner de Roses, à la manière des anciens Grecs et des anciens Romains, dont le costume, l'attitude à table et les mœurs se prêtaient à cette haute fantaisie.

Mais on est arrivé à orner les fêtes gastronomiques avec une véritable profusion de fleurs. La femme de l'amphitryon en règle l'arrangement et les dispositions ;

elle met en usage pour ce travail délicat tout ce que l'art et le bon goût peuvent lui inspirer.

Ce nouveau caprice de *la mode* ne se révèle pas inopinément, mais peu à peu il prend beaucoup d'extension.

Depuis plusieurs années déjà, on avait pris l'habitude de garnir le milieu des tables avec une ou plusieurs corbeilles de fleurs. On y plaçait même quelques plantes vertes qui, à cause de leurs dimensions, présentaient le grave inconvénient de cacher par leur feuillage une partie des convives. *La mode* actuelle est assurément beaucoup plus agréable et, comme elle se prête à toutes les fantaisies, on ne saurait prévoir jusqu'à quel point elle doit s'étendre.

Dès à présent il m'est possible de vous indiquer certaines dispositions le plus généralement admises. Voici ce que j'ai à vous rapporter à ce sujet.

On se sert de surtouts qui, par leur réunion sur les tables, garnissent la partie non réservée aux verres et aux assiettes. Ces surtouts ainsi assemblés forment une sorte de grand plateau central couvert le plus souvent de Roses et de Violettes de Parme. Ces Violettes aux tons clairs, doivent être préférées aux Violettes ordinaires parce que, le soir, celles-ci ont une nuance par trop foncée et même un peu attristante.

Dans quelques maisons ces surtouts sont remplacés par de gracieux *Chapeaux de Bergères*, en osier doré, posés sur leur fond, ou par le joli *Panier Faneuse ;* on remplit tout cela de Lilas blanc mêlé à des Œillets ou à d'autres fleurs.

Il y a aussi *la Rivière* formée par des canaux peu profonds en cristal blanc. Ajoutés les uns aux autres, ces petits canaux de cristal s'harmonisent fort bien avec les

pièces du service et se prêtent aux sinuosités de parcours que nécessite la présence des diverses garnitures de milieu, telles que surtouts, vases, coupes et candélabres. On met dans cette rivière sinueuse des fleurs coupées qui, tout en contribuant à décorer la table, n'empêchent pas d'en voir et d'en admirer le gracieux ensemble.

L'une des décorations les plus élégantes est celle qui se compose d'une guirlande de fleurs présentée sous la forme de festons. Cette guirlande est mise à plat ou posée sur de petits supports devant chaque convive dont la place se trouve marquée par deux branches de Roses que des rubans rattachent à la guirlande.

Quand on possède de grandes pièces ciselées d'argenterie de table, on peut fleurir ses dîners sans nuire à l'effet produit par cette belle argenterie, en y fixant de légères guirlandes de fleurs qui, accrochées comme des lianes, s'enroulent de toutes parts et réjouissent la vue des convives charmés. Pour accompagner cette très gracieuse décoration, on a le soin de donner à chacune des dames venues en toilette de soirée, un bouquet de corsage et un bouquet d'éventail assortis aux guirlandes. Vous pouvez facilement vous représenter l'agréable tableau qu'offre, au scintillement des lumières et des lustres, la brillante salle de festin dans laquelle sont prises des dispositions si merveilleuses.

Permettez-moi de ne pas étendre davantage ces quelques descriptions pour vous communiquer une remarque qui intéresse beaucoup les horticulteurs, car c'est à eux que la mode nouvelle réserve la meilleure part. Cette remarque, la voici : pour tous les arrangements que cette mode autorise, il est nécessaire d'acheter et d'employer une énorme quantité de fleurs !

Comme c'est à Paris que la mode des garnitures

luxueuses a pris naissance, la Société nationale et centrale d'horticulture s'est trouvée tout à fait en situation pour le constater. Dans l'Exposition générale récemment organisée par cette Société, on avait été ainsi amené à affecter pour la première fois deux prix aux plus belles garnitures de surtouts de tables.

L'entraînement irrésistible de *la mode* vous obligera, l'an prochain, à ouvrir un concours spécial pour cette agréable nouveauté, et aussi pour la plus belle garniture des suspensions et des jardinières.

Je passe au compte rendu de l'Exposition versaillaise et des décisions des deux jurys, tout en constatant que, grâce aux bons soins donnés par MM. Bertin père, Pajard, Houlet, Truffaut père, et Puteaux, pour le groupement des plantes exposées et pour le tracé des allées sinueuses, les dispositions prises cette année étaient certainement arrivées à la perfection. La Société doit remercier ces dévoués organisateurs et particulièrement celui d'entre eux qui a bien voulu relever et conserver comme modèle le plan du jardin de 1884.

DÉCISIONS DU JURY DE L'HORTICULTURE

GRAND PRIX D'HONNEUR

UN VASE DE SÈVRES

Donné par M. le Ministre de l'Instruction publique
et des Beaux-Arts.

M. Léon Duval, horticulteur à Versailles, obtient ce grand Prix d'honneur. Il lui est accordé en rempla-

cement de cinq premiers prix que le Jury lui avait décernés dans le jugement des concours ; ces récompenses s'appliquaient à des plantes d'introduction récente, à la bonne culture, à un lot composé d'Orchidées exotiques en fleurs et de Gloxinias de choix, à une collection de Dracæna en belles variétés, et à une collection de Fougères de serre chaude ou tempérée.

PRIX D'HONNEUR *fondé par les Dames patronnesses.*

Grande Médaille d'or.

M. Moser, horticulteur à Versailles, obtenait six premiers prix, pour le brillant lot de Rhododendrons fleuris qui ornaient le milieu de l'Exposition, pour des plantes marchandes en collection, des Araucaria variés, des Azalées américaines et caucasiennes en pleine floraison, des Kalmias et des Chamærops excelsa ; il obtenait en outre un troisième prix pour un Rhododendron de semis à larges macules. En échange de ces diverses récompenses, le Jury lui a décerné la grande médaille d'or formant le prix d'honneur fondé par le Comité des Dames patronnesses.

1er *Prix des Dames patronnesses.*

Médaille d'or.

M. Albert Truffaut qui, à l'Exposition de Paris, venait d'obtenir l'un des grands prix d'honneur, avait présenté trois lots seulement à l'Exposition versaillaise : Une jolie collection d'Orchidées exotiques en fleurs, un lot de plantes à feuillage ornemental, remarquables par leur développement, méritant deux premiers prix, et un grand Kalmia très fleuri, valant un troisième prix. Pour lui tenir lieu de ces trois récompenses, la médaille

d'or classée comme premier prix des Dames patronnesses est accordée à M. Albert Truffaut.

1er Prix de M. le Ministre de l'Agriculture.

Médaille d'or.

M. David, horticulteur à Versailles, obtient cette récompense en remplacement de deux premiers et de deux seconds prix à lui attribués pour de belles Azalées de l'Inde couvertes de fleurs, pour une collection de Pelargonium zonale et inquinans en cinquante variétés distinctes, pour quinze variétés de Pelargonium zonale à fleurs doubles et pour un lot de plantes marchandes exposées au titre de belle culture.

2e Prix de M. le Ministre de l'Agriculture.

Médaille d'or.

Ce prix est décerné à M. Perrette, jardinier chez M. le baron de Bussières, à Bellevue. Dans le jugement des concours, M. Perrette avait obtenu quatre premiers prix applicables à une collection de trente plantes variées de serre chaude, à un grand Cicas exposé au titre de belle culture, à une collection de Caladium et à un lot d'Ananas et de Melons de primeur.

1er Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Médaille d'or.

M. Christen, horticulteur à Versailles, remportait trois premiers prix pour des variétés de Rosiers hautes tiges, fleuris en pots, pour des Rosiers basses tiges assortis, cultivés en vue de l'approvisionnement des marchés ou de la garniture des massifs et corbeilles, et pour sa charmante collection de Clématites en fleurs. Il reçoit, en remplacement de ces trois récompenses, la première médaille d'or du Conseil général de Seine-et-Oise.

Prix de Mme Heine, Présidente des Dames patronnesses.

Médaille d'or.

Deux premiers et un second prix étaient mérités par MM. Vilmorin-Andrieux et Cie, marchands grainiers à Paris, pour des plantes herbacées d'introduction récente, pour leur merveilleux lot de plantes annuelles et vivaces si agréablement présentées et pour un lot de Capucines naines. Le Jury a échangé ces trois prix contre la médaille d'or de Mme Heine.

1er Prix de Mme la baronne James de Rothschild.

Médaille d'or.

M. Poirier, horticulteur à Versailles, obtenait quatre premiers prix applicables à des Pelargonium zonale à fleurs doubles, à une collection de Pétunias en variétés bien distinctes, à cent variétés de Rosiers à hautes tiges, fleuris en pots, et à des Rosiers à basses tiges, assortis. Il obtenait en outre deux seconds prix pour des Pelargonium zonale et inquinans, en variétés distinctes et pour un massif de Pelargonium considérés comme plantes éprouvées dans l'ornementation des jardins. Ces six récompenses sont remplacées par le don de la première médaille d'or de Mme la baronne J. de Rothschild.

1er Prix de la Compagnie des Chemins de fer de l'Ouest.

Médaille d'or.

M. Fletcher, jardinier chez M. Girod, aux Bruyères, à Sèvres, exposait des plantes variées de serre chaude, remarquables par leur feuillage panaché ou ornemental, une nombreuse collection de Coleus, divers Coleus de

semis, des Fougères de serre chaude et de serre tempérée, trois fortes plantes isolées et un lot de Résédas. En échange des récompenses qu'il obtenait pour ces divers apports, M. Fletcher reçoit la première médaille d'or de la compagnie des Chemins de fer.

2e Prix de Mme la baronne James de Rothschild.

Médaille d'or.

M. Lévêque, horticulteur à Ivry-sur-Seine, reçoit la seconde médaille d'or donnée par Mme la baronne J. de Rothschild, pour remplacer deux premiers prix applicables à de belles Pivoines herbacées présentées en fleurs coupées, et un lot de Rosiers nains à fleurs blanches encore peu connus, et portant le nom de *Merveille de Lyon.*

2e Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Médaille d'or.

MM. Chantrier frères, horticulteurs à Mortefontaine (Oise), qui avaient exposé une collection de Crotons, sont récompensés par la médaille d'or formant le deuxième prix du Conseil général.

3e Prix du Conseil général de Seine-et-Oise.

Médaille d'or.

A M. Lhérault, horticulteur à Argenteuil; cette médaille d'or est décernée pour les très grosses Asperges par lui exposées.

3e Prix des Dames patronnesses.

Médaille de vermeil.

M. Dubois, jardinier chez M. Denevers, à Versailles, premier prix pour trente Coleus variés et second prix

pour trente plantes de serre chaude, remporte l'une des médailles de vermeil offertes par les Dames patronnesses.

4° *Prix des Dames patronnesses.*

Médaille de vermeil.

La ville de Paris, représentée par M. Durand-Claye, ingénieur en chef, et par M. Locquet, inspecteur des irrigations, exposant aux noms des cultivateurs de la plaine de Gennevilliers, a droit à cette médaille de vermeil, pour le lot de légumes et autres produits présentés, qui provenaient des cultures faites dans cette plaine par l'utilisation des eaux d'égout.

Récompense applicable à un concours spécial.

Don d'un objet d'art

Le programme de l'Exposition contenait une disposition ainsi conçue :

« La Société d'horticulture, désireuse d'encourager le « goût des plantes et des fleurs parmi les *propriétaires-* « *amateurs, et voulant les appeler à prendre part directe-* « *ment*, *en leur nom personnel*, à ses Expositions, ouvre « entre eux le concours suivant, dans le but de les ré- « compenser spécialement :

« Deux objets d'art sont offerts par la Société aux *pro-* « *priétaires-amateurs* qui auront présenté les plus belles « collections de plantes fleuries ou non, à quelque genre « qu'elles appartiennent. »

La Société a été heureuse de constater qu'un amateur distingué, M. Arthur Mallet, propriétaire du grand château de Jouy, avait répondu à l'appel fait par le pro-

gramme de l'Exposition. Elle considère l'intervention personnelle des propriétaires-amateurs comme constituant un puissant encouragement qui doit être très profitable à l'horticulture.

On doit espérer que, dans les Expositions à venir, d'autres amateurs d'horticulture voudront bien suivre la voie si heureusement ouverte.

Le lot exposé par M. Arthur Mallet comprenait de grands Palmiers et d'autres plantes de serre remarquables par leur feuillage ornemental et par leur belle culture.

Conformément au programme des concours, une grande coupe en bronze d'art est offerte par la Société à M. Arthur Mallet.

MÉDAILLES D'ARGENT ET DE BRONZE.

La liste des récompenses exceptionnelles se trouvant épuisée, il reste à appeler successivement les lauréats auxquels le Jury a décerné des médailles en argent applicables à des premiers, seconds et troisièmes prix, et des médailles de bronze représentant les quatrièmes prix ; le tout donné par la Société.

Voici quels sont ces lauréats, rangés, autant que possible, dans l'ordre des concours.

M. Lecoulteux, horticulteur à Igny, deux seconds prix pour des Pelargonium de semis et des Pelargonium nains, et deux quatrièmes prix pour des Pelargonium West Brigthon et des Pelargonium panachés.

M. Royer fils, horticulteur à Versailles, quatrième prix pour des Pelargonium nouveaux à grandes fleurs.

M. Lionnet, jardinier-chef au grand château de Jouy, premier prix pour des Pelargonium zonale et inquinans en variétés distinctes ; troisième prix pour des Pelargonium de semis à feuilles de lierre et à fleurs doubles.

M. Pigier, horticulteur à Versailles, premier prix pour des plantes variées de serre chaude, au feuillage panaché ou ornemental, et deux quatrièmes prix pour des Pétunias à fleurs simples et à fleurs doubles.

M. Dantier, horticulteur à Versailles, premier prix pour un grand Latania borbonica exposé sous le titre de belle culture.

M. Gillard, horticulteur à Boulogne-sur-Seine, premier prix pour deux Chrysanthèmes Comtesse-de-Chambord.

M. Louis Perret, jardinier chez Mme André, à Versailles, deuxième prix pour des Fraisiers variés ; troisième prix pour un grand pied de Chrysanthème et quatrième prix pour des Giroflées anglaises.

M. Lemassu, jardinier chez M. Fouque, à Louveciennes, quatrième prix pour un large Coleus exposé au titre de belle culture.

M. Thomas, horticulteur à Versailles, premier prix pour une collection de Coleus, trois troisièmes prix pour des Pelargonium variés à fleurs simples, pour des Gloxinias, et pour des bouquets montés ; plus un quatrième prix pour des Pelargonium à fleurs doubles.

M. Naudin fils, horticulteur à Paris, deux seconds prix pour des Pétunias et des Coleus.

M. Falaise aîné, horticulteur à Billancourt, premier prix pour des Pensées fleuries.

M. Girardin-Collas, horticulteur à Argenteuil, premier prix pour de grosses Asperges.

M. Rabourdin, agriculteur à Villacoublay, deuxième prix pour des Poireaux de Villacoublay.

Mlle Mondain, fleuriste à Versailles, deuxième prix pour bouquets montés et couronne de fleurs naturelles.

M. Duval, fleuriste à Versailles, quatrième prix pour des fleurs naturelles montées.

M. Vienne, conservateur du cimetière des Gonards, à Versailles, premier prix pour un vase composé de fleurs. Ce prix destiné à récompenser le travail nécessité par la composition de ce vase.

M. David, amateur à Saint-Cloud, quatrième prix pour des fleurs coupées comprenant de très larges Coquelicots obtenus de semis.

M. Boizard, jardinier chez Mme Flury, au château de la Celle-les-Bordes, troisième prix pour des Roses présentées en fleurs coupées.

M. Paillet, horticulteur à Châtenay, deuxième prix pour des Pivoines herbacées, et troisième prix pour des Clématites.

M. Ch. Cogneau, jardinier chez M. Cavaroc, à Bièvres, premier prix pour des plantes de serre chaude et de serre tempérée.

MM. J. Garden et Cie, horticulteurs et importateurs de végétaux exotiques, à Paris, premier prix pour des Pilocereus et des Orchidées importées du Mexique.

Enfin M. Place, marchand de fruits exotiques, à Paris,

deuxième prix pour ses lots de fruits et de légumes frais ou conservés.

DÉCISIONS DU JURY

Des Objets d'art et d'Industrie horticoles.

Le Jury spécial, constitué pour examiner les objets d'art et d'industrie horticoles, a décerné les récompenses dont voici l'énumération :

Médailles d'argent de 1re classe.

A M. Houlet-Tronchon, fabricant, à Paris, pour la bonne confection de ses bancs et sièges de jardin et l'ensemble de son exposition.

A M. Leblond fils, constructeur de serres, à Montmorency, pour son nouveau système d'ouverture des châssis de serre, sa bâche à Vignes, démontablé, et la modération de ses prix de vente.

A M. Couturier, opticien, à Versailles, pour la bonne confection de ses instruments applicables à l'horticulture, notamment pour son thermomètre de couche et son baromètre, si bien disposé, à l'usage des écoles.

Médailles d'argent de 2e classe.

A MM. Charropin et Cie, constructeurs, à Paris, pour leurs pompes à chapelet bien établies et d'un prix modéré.

A M. Martel, opticien, à Versailles, pour son thermomètre avertisseur électrique et l'ensemble de son exposition.

A M. Lamotte, constructeur, à Paris, pour son nouveau système d'ouverture des châssis de serre, ses gradins d'un nouveau genre et la bonne fabrication de sa serre d'un prix modéré.

A M. Sortais, négociant, à Versailles, pour l'ensemble de son exposition de vases et poteries de jardin et le bon choix de la forme des vases exposés.

A M. Emonin, fabricant, à Paris, pour le perfectionnement par lui apporté aux tuyaux servant à arroser les pelouses de gazons de toutes parts à de grandes distances, sans déplacement des tuyaux.

Médailles d'argent de 3e classe.

A M. Odend'hal-Mugniot, négociant, à Versailles, pour ses pompes à vaporiser, ses arrosoirs perfectionnés et l'ensemble de son exposition.

A M. Michaux, constructeur, à Asnières, pour une serre à multiplication formée avec des châssis, d'un prix très modéré.

A M. Brienne, fabricant, à Versailles, pour deux nouveaux modèles d'arrosoirs injecteurs et les modifications apportées par ce fabricant aux arrosoirs ordinaires.

A M. Ricada, constructeur de chaudronnerie, à Versailles, pour ses appareils vaporisateurs de la nicotine.

A M. Adrien Dubois, fabricant, à Paris, pour ses cannes-cueilleuses.

Mentions honorables.

A M. Petit-Flamey, constructeur de chaudronnerie, à Versailles, pour la bonne confection de ses arrosoirs en cuivre d'un prix modéré.

A M. Landsmann, marbrier, à St-Germain-en-Laye, pour ses imitations de fruits en marbre peint.

Récompenses accordées directement par la Société

SUR RAPPORTS DE COMMISSIONS SPÉCIALES.

Médaille d'or.

Cette récompense est décernée à M. Léon Duval, horticulteur, à Versailles, pour la création d'un nouvel et grand établissement d'horticulture à Versailles (1).

Médailles de vermeil.

Elles sont au nombre de deux.

L'une de ces médailles appartient à M. Charles Baltet, horticulteur, à Troyes, pour son *Traité de la culture fruitière commerciale et bourgeoise* (2).

L'autre médaille de vermeil revient à M. de Van-

(1) Voir le rapport au *Journal de la Société*, mois de septembre 1883. — M. Victor Bart, rapporteur.

(2 Voir le rapport au même Journal, mois de février 1884. — M. Chevallier, rapporteur.

deuvre, ingénieur civil, à Asnières, pour un nouvel appareil de chauffage de serres (1).

Médailles d'argent du Conseil général de Seine-et-Oise.

Ces médailles sont aussi au nombre de deux.

L'une d'elles est attribuée à M. Duru père, jardinier chez M. Chauveau, au Vésinet, pour sa collection de Pelargonium, à grandes fleurs (2).

L'autre est accordée au frère Photius, directeur de l'asile-école Fénelon, à Vaujours, pour la création des jardins de cet établissement d'instruction horticole (3).

Médaille d'argent de 1re classe.

Cette médaille est donnée par la Société à M. Carrière, rédacteur en chef de la *Revue horticole*, à Montreuil-sous-Bois, pour la publication d'un ouvrage sur *les Pommiers microcarpes* (4).

Médaille d'argent de 3e classe.

Le bénéficiaire de cette médaille est M. Louis Lucien, jardinier de M. Letourneur, à Ville-d'Avray, pour la culture des arbres fruitiers (5).

(1) Voir le rapport qui sera inséré au *Journal de la Société*, numéro du mois de juillet 1884. — M. Hardy, rapporteur.

(2) Voir le rapport au même Journal, mois de juillet 1883. — M. Dassy, rapporteur.

(3) Voir le rapport au même Journal, mois de mars 1884. — M. Chevallier, rapporteur.

(4) Voir le rapport au même Journal, mois d'avril 1884. — M. Pavard, rapporteur.

(5) Voir le rapport au même Journal, mois de novembre 1883. — M. Chevallier, rapporteur.

Récompenses données à des apprentis-jardiniers.

Depuis plusieurs années la Société accordait des récompenses aux apprentis jardiniers élevés à l'asile-école Fénelon établi à Vaujours.

En 1883, un nouvel examen a été fait par une Commission spécialement désignée. Usant des pouvoirs à elle conférés, cette Commission a décerné, au nom de la Société, trois prix :

Le premier, à l'élève Louis Larguier.

Le deuxième, à l'élève François Allard.

Le troisième, à l'élève Henri Godard.

Une mention honorable a en outre été accordée à l'élève Georges Sprécher.

Les prix ainsi donnés consistent en ouvrages relatifs aux travaux horticoles.

Récompenses pour longs et loyaux services dans la même maison

Les récompenses destinées aux ouvriers jardiniers, pour longs et loyaux services, proviennent de la libéralité des Dames patronnesses.

Cette année trois candidats ont été jugés dignes de

recevoir ces honorables distinctions : ils se nomment Rousseau, Perthuis et Hautemulle.

Etienne-Noël Rousseau, né le 12 février 1827, est employé comme jardinier, depuis 25 ans, dans une propriété sise à Sèvres, que possédait d'abord madame la baronne Durand et qui depuis le décès de cette dame appartient à madame Sabatier d'Espeyran, sa fille. Rousseau est un bon et consciencieux ouvrier. Une médaille d'argent de deuxième classe lui est accordée pour ses loyaux services.

Henri Perthuis est entré en 1859, en qualité de maître jardinier, au château de Ville-d'Avray, que possède actuellement M. Paul Lelong et qui appartenait antérieurement à madame veuve Cocteau. D'excellents renseignements sont donnés sur Louis Perthuis, qui, même durant l'invasion de 1870-71, est resté à son poste. Une médaille d'argent de deuxième classe est aussi décernée à Louis Perthuis pour ses 25 ans de bons services.

Pierre Hautemulle, né en 1825, est employé comme jardinier, depuis 30 ans, dans une propriété située à Versailles, avenue de Paris, n° 57, appartenant à M. Jacquemart et avant à madame Pagès. Les meilleures attestations sont produites en faveur de Pierre Hautemulle qui, dès l'année 1876, était déjà titulaire d'une première récompense. En témoignage de toute sa satisfaction, la Société lui a décerné une médaille honorifique de première classe.

Mesdames, Messieurs,

Mon dixième compte rendu de vos belles Expositions serait terminé si, cette année comme précédemment,

l'Ecole nationale d'horticulture créée à Versailles n'avait pas présenté, *hors concours*, un merveilleux lot de fruits de primeur.

Tous les visiteurs de l'Exposition se sont arrêtés, en exprimant leur admiration, devant les Raisins variés, les Cerises, les Pêches, les Fraises et les Groseilles ainsi exposés. Le Jury, qui aurait désiré attribuer à ce beau lot l'une des premières récompenses, m'a chargé d'adresser ses meilleures félicitations tant au chef des cultures de l'Ecole, qu'à l'habile et savant Directeur, M. Hardy, notre très dévoué Secrétaire général, que vous vous êtes accoutumés à saluer de vos plus chaleureux applaudissements.

Il ne me reste plus qu'à remercier l'assemblée de l'attention qu'elle a bien voulu accorder à un travail qui, présenté par moi pour la dixième fois, paraissait ne pas devoir intéresser même les plus bienveillants auditeurs.

Au moment de lever la séance M. le Préfet adresse des félicitations à la Société pour les succès qu'elle obtient par les intelligents travaux de ses membres. Il l'assure du concours du département et se fait l'interprète de la députation de Seine-et-Oise, en promettant aussi le concours de l'Etat pour aider la Société à persévérer dans la voie du progrès déjà si heureusement parcourue.

Exposition faite par la Société centrale d'horticulture de France.

Compte rendu par M. Victor BART.

En 1884, la Société nationale et centrale d'horticulture de France a fait une Exposition générale qui a été installée aux Champs-Elysées, à Paris, du 20 au 26 mai. Cette année il n'y aura aucune autre solennité horticole du même genre.

Mais pour l'an prochain la Société se propose de convoquer tous les horticulteurs à une grande Exposition internationale des produits de l'horticulture.

Nous avons assisté à l'inauguration de la belle Exposition de 1884. Les lots de plantes étaient nombreux ; la culture de toutes ces plantes ne laissait rien à désirer.

Les exposants de Seine-et-Oise dont nous devons vous parler plus spécialement étaient MM. A. Truffaut, Moser, L. Duval, L. Christen, et A. Poirier, horticulteurs à Versailles ; L. Lhérault, d'Argenteuil ; E. Crémont, de Sarcelles ; Cogneau, de l'Abbaye-aux-Bois ; Godefroy-Lebeuf, aussi d'Argenteuil ; Rabourdin, de Villacoublay ; et Guibourg, de Mantes.

M. A. Truffaut avait exposé un grand choix de plantes variées de serre chaude, comprenant de belles Orchidées en fleurs ; ce brillant apport lui a valu l'attribution de l'un des prix d'honneur.

M. Moser présentait une nombreuse collection de Rhododendrons de pleine terre, couverts de fleurs ; il a reçu une médaille d'or à titre de premier prix.

M. L. Duval avait un grand nombre de Dracæna de

serres chaude et tempérée, méritant aussi une médaille d'or à titre de premier prix. Des Orchidées exotiques en fleurs, présentées par le même horticulteur, ont en outre été récompensées par une grande médaille de vermeil.

M. L. Christen exposait sa belle collection de Clématites fleuries pour laquelle le Jury lui a décerné une médaille d'or de premier prix, en y ajoutant une grande médaille d'argent applicable à la belle culture.

M. A. Poirier figurait dans plusieurs concours ; il a obtenu un premier et deux seconds prix : une grande médaille de vermeil pour sa brillante collection de Pelargonium zonale et inquinans en fleurs, une grande médaille d'argent pour ses Pelargonium à fleurs doubles, et une autre grande médaille d'argent pour son lot de Rosiers à basse tige, en dix variétés au plus, cultivés en vue de l'approvisionnement des marchés ou de la garniture des massifs et corbeilles.

M. L. Lhérault, d'Argenteuil, quatre fois nommé dans le jugement des concours de la culture maraîchère avec deux premiers et deux seconds prix, a reçu l'un des prix d'honneur pour ses belles Asperges et pour ses collections de Fraisiers.

M. E. Crémont, horticulteur à Sarcelles, exposait deux lots remarquables d'arbres et d'arbustes fruitiers forcés en pots, portant leurs fruits, arrivés à maturité. Ces lots lui ont fait attribuer une médaille de vermeil et une grande médaille d'argent.

M. Cogneau, jardinier à l'Abbaye-aux-Bois, par Bièvres, avait apporté des Bégonias rhizomateux à feuilles ornementales, nommés ; une grande médaille d'argent lui a été accordée comme deuxième prix.

M. Godefroy-Lebeuf, horticulteur à Argenteuil, présentait, *hors concours*, de belles Orchidées choisies, pour

lesquelles le Jury, à cause de cette circonstance, n'a pu que lui adresser de vives félicitations.

M. H. Rabourdin, amateur à Villacoublay, exposait de très gros Poireaux de Rouen, qui lui ont fait attribuer une médaille de bronze.

Enfin, M. G. Guibourg, instituteur à Mantes, avait exposé un herbier et une collection de graminées pour musée scolaire. Cet intéressant apport a été récompensé par deux médailles d'argent.

La part de récompenses accordées aux exposants de Seine-et-Oise étant ainsi portée à la connaissance de notre Société, nous avons à parler maintenant des autres principaux exposants, en nous bornant toutefois à citer ceux d'entre eux qui ont obtenu des prix d'honneur.

Le Jury se trouvait avoir à répartir en tout douze prix d'honneur. On vient de voir que deux de ces prix ont été accordés à MM. A. Truffaut et L. Lhérault; il reste à vous faire connaître les noms des lauréats attributaires des dix autres prix d'honneur.

Ces noms, les voici dans l'ordre réglé par le Jury :

M. Charles Verdier, horticulteur à Ivry-sur-Seine, grand prix consistant en un objet d'art offert par le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, pour une merveilleuse et nombreuse collection de Rosiers abondamment pourvus de fleurs.

M. Chantin, horticulteur à Montrouge, médaille du Ministre de l'Agriculture et du Commerce, pour l'ensemble de ses lots déjà récompensés dans chaque concours spécial, et comprenant : des plantes d'introduction récente, une belle collection de Palmiers de serre chaude et de serre froide, des Cycadées variées, des Aroïdées, des Broméliacées, des Fougères arborescentes et herba-

cées, des Araliacées et une collection d'Agave avec des Phormium et des Araucaria.

MM. Croux et fils, horticulteurs dans la vallée d'Aulnay, à Châtenay, autre médaille du Ministre de l'Agriculture, pour leurs beaux lots de Rhododendrons en fleurs et de Kalmias.

La Société de secours mutuels des Maraîchers de la Seine, médaille de la ville de Paris, pour légumes forcés et de saison.

M. E. Salomon, viticulteur à Thomery, médaille du département de la Seine, pour des arbres fruitiers forcés en pots portant leurs fruits arrivés à maturité et pour des Raisins conservés.

M. Savoye, horticulteur à Bois-Colombes, médaille fondée par le docteur Andry, pour des plantes de serre chaude et de serre tempérée.

MM. Vilmorin-Andrieux et Cie, marchands grainiers à Paris (mais dont les cultures principales se trouvent à Verrières, dans notre département), médaille des Dames patronnesses, pour de nombreuses plantes annuelles d'ornement.

M. Oloff-Vilsson, horticulteur à Paris, médaille de la Société, pour de belles Orchidées et pour des garnitures et bouquets de fleurs d'Orchidées fort admirées pendant l'Exposition.

M. Dallée, fleuriste à Paris, autre médaille de la Société, pour une collection de Pandanées, pour des plantes d'introduction récente et surtout pour les belles plantes que cet exposant avait fait figurer dans le concours ouvert au plus beau lot de plantes à feuillage ornemental.

M. H. Defresne, pépiniériste à Vitry, aussi médaille

de la Société pour une belle collection de Conifères et d'arbustes à feuillages persistants.

En ce qui concerne les autres lots exposés et les autres récompenses accordées, nous ne pouvons que renvoyer au Rapport qui devra être fait prochainement à la Société nationale et centrale d'horticulture au nom du Jury chargé du jugement des concours.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Prune Reine-Claude de Brahy. — Le *Bulletin d'arboriculture de Belgique* donne la description et la figure d'une nouvelle et magnifique Prune cultivée par M. Thienpont à Etichove, et qui est nommée *Reine-Claude de Brahy*. Ce magnifique fruit paraît avoir été obtenu par feu M. Brahy, grand amateur d'arbres, à Herstal près Liège, du semis de noyaux de la Prune Reine-Claude ordinaire, mais il est plus tardif que celle-ci.

Voici la description donnée par le *Bulletin* :

Fruit très gros, arrondi, queue fine implantée profondément.

Peau adhérente à la chair, fine, vert jaunâtre, couverte d'une fleur très fine.

Chair jaune doré, très juteuse, très délicate, tendre, fondante, très sucrée, avec un goût délicieux.

Le noyau est adhérent à la chair.

L'arbre, qui préfère la culture à haute tige, en plein

vent, est d'un beau port ; sa fertilité est constante sans être excessive.

Le fruit tient bien et se garde longtemps sur l'arbre.

Noisette Duc-d'Édimbourg. — La *Revue horticole* recommande une nouvelle variété de Noisette obtenue par un habile semeur anglais, feu M. Webb, dont les dimensions dépassent de beaucoup celles des variétés connues jusqu'à ce jour, tout en étant de très bonne qualité.

La Noisette *Duke-of-Edinburgh* mesure environ 25 millimètres de diamètre transversal sur 3 centimètres de longueur. L'enveloppe herbacée ou l'involucre du fruit est finement duveteuse et non poilue. La Noisette est ovale, la coque brun foncé, légèrement striée. L'amande est bien pleine, couverte d'une fine pellicule brun pâle, cassante sous la dent et d'une saveur très agréable.

Pomme de terre Prince-de-Galles. — C'est encore la *Revue horticole* qui nous signale cet autre produit des semeurs anglais. M. Rigault, de Groslay, rappelle dans l'article que nous analysons ici, qu'il a déjà eu l'occasion de faire connaître le mérite et la valeur d'une variété de Pomme de terre cultivée dans les environs de Paris, sous la simple dénomination d'*anglaise*, et dont le vrai nom est *Prince-de-Galles* (Prince-of-Wales).

Cette Pomme de terre est longue, jaune (genre Hollande) ; elle est demi-hâtive ; sa qualité égale celle des meilleures variétés ; son produit est relativement énorme pour une Pomme de terre bourgeoise, puisque son rendement moyen est de 20,000 kilogrammes à l'hectare ; il est même de beaucoup supérieur dans les bonnes terres bien préparées. C'est une variété de jardin qui pourrait

même être adoptée dans la grande culture. Elle est presque complètement indemne de la maladie, et M. Rigault ajoute que l'on ne saurait trop la recommander.

Fraise à gros fruits, remontante. — Depuis quelques mois les journaux horticoles des départements entretiennent leurs lecteurs d'une découverte qui, disent-ils, produira une révolution dans la culture des Fraises. Il s'agit d'une Fraise remontante à gros fruits qui est recherchée depuis si longtemps par les semeurs, dont l'espérance est toujours déçue, nous ne savons s'il en sera encore ainsi cette fois. Le *Bulletin de la Société d'horticulture de Genève* nous annonce que « M. Thivolet, curé de Chenôves (Saône-et-Loire), vient d'obtenir une Fraise à gros fruits qui fleurit et donne des fruits depuis le printemps jusqu'aux gelées; en serre, elle fructifie tout l'hiver. Le fruit de ce Fraisier a, en moyenne, de 8 à 10 centimètres de tour. Sa couleur est d'un rouge vif et sa chair blanche; son parfum est exquis; les fleurs très nombreuses se succèdent sans interruption. Les pieds portent souvent à la fois fruits, fleurs et boutons. Les coulants de l'année, même, donnent des fleurs au bout de deux ans. »

Telle est la description très élogieuse que donne le *Bulletin;* nous désirons vivement que ce nouveau Fraisier tienne toutes les promesses que l'on fait ainsi en son nom.

École nationale d'horticulture.

L'École nationale d'horticulture de Versailles fera sa rentrée le 1er octobre prochain.

Son but est de former des jardiniers capables et instruits, et de préparer quelques-uns d'entre eux à l'enseignement horticole. Ce but, nous le savons, est atteint; car l'Ecole, malgré le nombre de ses élèves, ne suffit pas aux demandes de jardiniers qui lui sont adressées.

Les jeunes gens qui désirent y entrer doivent faire parvenir leur demande, sur papier timbré, avant le 1er septembre, au Préfet du département qu'ils habitent.

Toutefois, pour les départements de la Seine et de Seine-et-Oise, ces demandes sont adressées directement au Ministre de l'Agriculture.

L'examen d'admission qui porte sur les matières de l'enseignement primaire, a lieu le 15 septembre à la préfecture ou à la sous-préfecture, ou même au siège de l'Ecole.

Les candidats qui ont obtenu le certificat d'études primaires ou le certificat d'apprentissage d'une école pratique d'agriculture ou d'une ferme-école sont dispensés de l'examen d'admission.

Au 1er octobre prochain il y aura un certain nombre de bourses vacantes, chacune d'une valeur de 1,000 fr. : six de l'Etat, données au concours (mais comme elles ne sont accordées qu'aux élèves dont la situation de fortune est reconnue insuffisante pour leur entretien à Versailles, les postulants devront s'adresser directement à

M. le Ministre de l'Agriculture, le plus tôt possible), une du département de la Seine, deux du département de Seine-et-Oise, trois de la ville de Versailles, etc.

Les aspirants à ces dernières bourses devront adresser leur demande aussitôt que possible aux autorités compétentes.

Nota. — Le plan de l'Exposition horticole faite à Versailles en 1884 figurera dans le prochain numéro du présent Journal.

On insérera aussi dans ce numéro le rapport de M. Hardy sur le nouvel appareil de chauffage de serres pour lequel M. de Vandeuvre a obtenu une médaille de vermeil.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 3 JUILLET 1884

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DEFURNES.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de notre honorable président, M. de Boureuille, s'excusant de ne pouvoir se rendre à la séance et priant un de MM. les Vice-Présidents de vouloir bien le remplacer ;

Une lettre de M. le Ministre de l'Agriculture annonçant qu'une exposition internationale agricole aura lieu à Amsterdam du 25 août au 6 septembre 1884 ;

Une lettre de M. le Ministre de l'Agriculture envoyant plusieurs exemplaires du questionnaire préparé par la Commission de l'enquête parlementaire sur la crise agricole et priant la Société de désigner pour répondre à ce questionnaire ceux de ses membres qu'elle jugera avoir le plus de compétence et d'autorité. Dans la séance que le Conseil d'administration vient de tenir M. le Président a renvoyé ce document à MM. Bertin père, Truffaut père et Pavard;

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise informant que M. le Ministre de l'Agriculture a alloué à la Société une somme de 400 fr. pour être distribuée en primes pendant l'année courante;

Une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts annonçant qu'il a reçu et fait parvenir à leur destination les 78 exemplaires du journal de la Société adressés aux associations correspondantes ;

Une lettre du frère Photius, directeur de l'asile-école Fénelon à Voujours, demandant que la Commission d'examen des élèves jardiniers de l'établissement qu'il dirige vienne pendant le présent mois de juillet.

M. le Président désigne pour faire partie de cette Commission :

MM. Bertin père, Houlet, Rouland, colonel Bernard, Pajard, Rabot, Chevallier et Denevers.

Présentation de fruits.

Sont déposés sur le bureau les objets suivants :

Par M. Hardy, des échantillons d'un nouvel Abricot, connu sous le nom d'Abricot précoce de Boulbon. Ce fruit est originaire du département des Bouches-du-Rhône où il a été obtenu il y a peu d'années. Il est réellement précoce, d'un beau volume et d'une belle couleur, comme on peut le voir par les échantillons présentés ; quant à la qualité, elle est bonne ; toutefois les fruits soumis en ce moment à l'exâmen de la Société ayant été cueillis un peu trop tôt, cette circonstance n'a pas permis de se rendre compte de la bonté du fruit. Ces Abricots viennent directement de Boulbon, M. Hardy les a reçus par l'intermédiaire de M. Jacquemet-Bonenfant, pépiniériste à Annonay. L'arbre paraît vigoureux et fertile.

C'est une bonne variété à cultiver non seulement dans le Midi, mais aussi dans le Nord, où elle conservera son avantage d'être précoce.

Par M. Chevallier, des Poires de Beurré Clairgeau atteintes de tavelure. Cependant l'arbre qui les a produites a été surgreffé ; ce qui tend à démontrer que la surgreffe ne réussit pas pour toutes les variétés de Poires. Les arbres poussent d'abord fortement, puis s'arrêtent et ne végètent plus que faiblement, tandis que les Beurrés Clairgeau non surgreffés continuent à bien pousser.

M. Hardy signale le Beurré Diel comme présentant la même particularité, toutefois il croit que la surgreffe est en général un procédé avantageux à employer pour les variétés de Poiriers peu vigoureuses.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart, pour la lecture d'un nouveau rapport sur les appareils de chauffage de serres de M. Podevin. Les conclusions de la Commission au nom de laquelle parle M. Bart, demandant une récompense pour l'inventeur de ces appareils, sont adoptées par la Société et renvoyées au Conseil d'administration.

M. Chevallier communique son travail de revue bibliographique. Entre autres sujets il signale le Canna liliiflora, quelques légumes nouveaux, et appelle l'attention de ses collègues sur la culture de la Vigne en spirale, non pour la recommander, mais pour en faire ressortir les inconvénients dus à une trop grande production au détriment de la qualité du Raisin.

M. Hardy appuie l'opinion de M. Chevallier; il a renoncé à conduire la Vigne en spirale pour les motifs exposés plus haut. La Vigne ainsi élevée doit être taillée

long et par conséquent chargée à fruit. On récolte beaucoup il est vrai, mais le Raisin et principalement le Chasselas reste petit et acquiert peu de qualité.

M. Léon Duval a la parole. Notre zélé collègue lit une très intéressante note sur la culture des Vignes en serres à Hoeylaert, en Belgique. Il fait ressortir l'importance qu'a acquise, au point de vue commercial, cette culture due à l'initiative des frères Sohies, horticulteurs distingués qui aujourd'hui ont de nombreux imitateurs.

M. Duval exprime le désir de voir notre horticulture française s'inspirer de ce qui se passe chez nos voisins, pour tenter à son tour de pareilles entreprises. M. le Président adresse à M. Duval les remerciements de la Société.

Les nouveaux appareils de chauffage de serres inventés par M. Podevin.

M. VICTOR BART, RAPPORTEUR.

Un premier rapport sur ces nouveaux appareils de chauffage de serres avait été présenté dans la séance du 6 mars 1884.

Des doutes s'étant alors élevés sur la durée plus ou moins longue du cylindre intérieur des chaudières construites par M. Podevin, cet inventeur avait été invité à remplacer par un cylindre en fonte, ce cylindre intérieur jusque-là établi en cuivre comme les autres parties de l'appareil. On faisait remarquer à M. Podevin

que, pour le chauffage au coke, le cuivre ne résisterait pas assez longtemps.

M. Podevin a effectué la modification demandée, et, le 16 juin dernier, dans une nouvelle réunion de la Commission, il a fait examiner par MM. Truffaut père, Asset, Lequin et Doré, commissaires présents, un appareil amélioré par l'emploi de la fonte de fer pour la fabrication du cylindre intérieur destiné à recevoir le coke.

La Commission, se déclarant satisfaite, propose de nouveau qu'il soit attribué à M. Podevin une récompense.

La culture des Vignes en serre à Hoeylaert.

Note par M. Léon Duval.

A très peu de distance de Bruxelles, par le chemin de fer du Luxembourg, on trouve, après avoir traversé de superbes taillis de hêtres, et contemplé en passant la ravissante petite ville de Boisfort, on trouve, disons-nous, une autre petite localité portant le nom de Groenendhal. Pour beaucoup d'horticulteurs ce nom n'éveille aucunement la curiosité et passerait inaperçu sans la renommée toujours croissante qui s'attache aux cultures de Vignes en serres. Si Hoeylaert, berceau de ces cultures, est moins souvent cité que Groenendhal, cela tient à ce que la modeste gare du chemin de fer qui conduit à Hoeylaert, porte le nom de Groenendhal seulement.

Nous allons essayer de retracer l'importance de ces cultures et chercher à intéresser nos collègues en leur

en donnant une idée aussi juste et aussi nette que possible.

Vers 1866, quatre frères, du nom de Sohies, bâtissaient eux-mêmes une première serre pour y cultiver de la Vigne. C'étaient des cultivateurs intelligents, animés de cet esprit d'ordre et d'économie, et de cet amour du métier qu'on rencontre si fréquemment en Belgique. L'année suivante une deuxième serre fut construite; beaucoup d'autres furent aussi établies ultérieurement.

Deux des frères Sohies sont morts, les deux survivants possèdent maintenant environ *trois cents serres !* couvrant une superficie de plus de six hectares, divisés en deux établissements. C'est donc à eux que revient l'honneur, — pourquoi ne pas dire la gloire, — d'avoir créé, aux portes de Bruxelles, une véritable source de richesse et d'avoir donné à cette culture spéciale un développement et des proportions partout ailleurs inconnus.

Quelques mots d'abord sur la physionomie du lieu. On est là en présence d'un ou plutôt de deux jolis sites accidentés. Hoeylaert et Groenendhal se tiennent; ils sont environnés de forêts de hêtres; leurs charmantes petites collines se développent et s'étendent vers le Luxembourg et les Ardennes belges. C'est un peu partout qu'ont été placées les serres, tant par les frères Sohies que par leurs nombreux imitateurs, aussi lorsqu'on se trouve en haut du village, c'est-à-dire dans l'établissement des frères Sohies, la vue s'étend très loin sur une véritable mer de vitrages; partout des serres, partout du verre. Cette vallée en cuvette très prolongée nous apparaissait dans son ensemble comme une immense terrine de chimiste dans laquelle on aurait fait cristalliser quelque sel brillant. C'était au mois de mars que nous visi-

tions les cultures; les serres n'étaient pas badigeonnées et tout ce verre miroitait au soleil d'une façon éblouissante. Plus de trente hectares, y compris les six hectares appartenant aux frères Sohies, sont maintenant ainsi couverts de vitres.

La nature du sol se prête parfaitement bien à la culture de la Vigne. Sur la croupe des côtes, le sol est sablonneux ; dans le bas de la vallée, le sol est argileux. La préparation se fait ainsi : on commence d'abord par défoncer profondément, puis on fume et l'on plante, et dès la seconde année on obtient le plein rapport. Il est bon de dire que la Vigne a été d'abord cultivée en pots et qu'elle est ainsi déjà tout établie ; c'est vraiment merveilleux de voir l'intérieur de ces longues serres de vingt à quarante mètres de longueur sur huit ou dix mètres et plus de largeur, littéralement pleines de Raisins pendants au verre. Les serres nouvellement construites par MM. Sohies ont été établies avec une largeur et une longueur régulières, c'est-à-dire à vingt mètres de long sur dix mètres de large. Toutes les serres anciennes ou nouvelles sont généralement très simples et construites d'une manière très économique, ce qui devrait bien servir d'exemple aux constructeurs français. Ces serres résistent parfaitement bien aux intempéries des saisons et aux injures du temps. Quelques-unes d'entre elles existent déjà depuis dix-sept et dix-huit ans. Elles paraissent pouvoir encore durer longtemps. Les matériaux employés sont le fer et le bois, mais d'une manière toute particulière : une sorte de charpente d'ossature est d'abord construite en bois de sapin ; elle est suspendue par des pieux ou chandelles inclinés légèrement en arcs-boutants ; sur cette charpente, en suivant le rampant, le fer est fixé simplement avec des vis. Pour la

vitrerie on emploie du verre demi-double, et quelques vasistas d'une construction très simple servent à donner de l'air. En somme, comme nous l'avons déjà dit, ce sont des constructions parfaitement conçues au point de vue économique. Les dernières serres faites par les frères Sohies nous ont paru constituer le modèle du genre et donner le dernier mot de la construction industrielle; la dépense pour couvrir un hectare de serres monte à 90 ou 100,000 francs tout compris : plantation, défonce, construction, etc. On peut voir par la relation qui précède que l'argent dépensé en serres dans ce joli pays commence à former un assez gros chiffre.

Entrons maintenant dans les détails que nous avons pu nous procurer sur le produit de ces cultures, sur le mouvement du personnel, et sur d'autres points intéressants.

A notre avis, le principal mérite de MM. Sohies est d'avoir créé une industrie qui fait de ce petit coin de terre le marché de l'Europe pour le Raisin. On peut affirmer que presque tout le Raisin consommé de janvier à mai et d'octobre à janvier, à Paris, à Bruxelles, à Vienne, à Saint-Pétersbourg, et ailleurs, provient des cultures des Sohies et de leurs imitateurs. Cette source de richesse et l'essor si remarquable donné à cette culture spéciale n'existaient pas avant eux. Ajoutons-y la transformation complète de la physionomie d'une localité tant au physique qu'au moral. A Hoeylaert, tous les habitants, même les médecins et les notaires, cultivent maintenant le Raisin. Entraînés par l'exemple et par l'appât du gain, ils veulent obtenir peu ou beaucoup de ce produit, et cela se comprend.

Voici quelques chiffres approximatifs touchant la production. Le rendement par are pour la Vigne cultivée

en serre et forcée, dont la variété dominante est le Frankenthal, donne environ 140 à 150 kilogrammes de Raisin. Non forcée, c'est-à-dire en belle saison, ce rendement peut aller à 200 kilogrammes.

Si l'on multiplie ce résultat de 150 kilogrammes environ par les trente hectares cultivés, on arrive au chiffre, bien certainement au-dessous du produit réel, de 450,000 kilogrammes pour l'ensemble des cultures. Quant au prix moyen, il peut être évalué, d'après des documents certains, de 8 à 10 francs le kilogramme, de janvier à mars, et de 5 à 6 francs d'avril à juin. En ne prenant qu'une moyenne de 6 francs, on arrive déjà au chiffre considérable de *deux millions sept cent mille francs* pour le Raisin vendu, ce qui est bien certainement au dessous de la vérité. Les frères Sohies sont les seuls qui fournissent du Raisin toute l'année, il y a toujours chez eux, *quelle que soit la saison*, de la Vigne soit en fleur ou au repos, soit en vertjus ou prête à être récoltée. Notre visite a eu lieu en janvier 1884 ; à cette date, il y avait de la Vigne en fleur dans certaines serres, et dans d'autres serres on cueillait du Raisin mûr depuis huit ou dix jours !

Il ne reste plus qu'à vous donner quelques renseignements sur le chauffage. Généralement, c'est le chauffage à la fumée qui est employé. On voit les foyers à même la serre et souvent aussi deux, trois et quatre foyers dans une même serre. Les frères Sohies brûlent pour leur compte de 150 à 160 wagons de charbon ; la consommation générale dans le pays est d'environ 600 wagons. Ce qui étonne, pour une superficie aussi grande de serres, c'est le petit nombre d'hommes qu'on emploie. Ainsi chez les frères Sohies, il n'y a guère que vingt-cinq ouvriers ; il est vrai de dire qu'on ne trouve

pas là, comme en Angleterre, des serres tenues à l'instar d'un palais, mais à quoi bon ? L'abondance des produits n'est-elle pas préférable à l'élégance ? Il faut ajouter qu'on n'a jamais à se préoccuper de couvrir ou de découvrir ; les paillassons sont complètement inconnus à Hoeylaert. On chauffe l'intérieur des serres sans se préoccuper de ce qui se passe à l'extérieur.

En faisant connaître ces cultures si intéressantes, nous pensons qu'il serait à désirer, pour le développement de notre horticulture française, qu'on fût porté à s'inspirer de temps en temps de ces grandes entreprises; on en retirerait des enseignements sur le mode économique de construction et sur la parfaite entente de l'appropriation du matériel à la culture en serre. Nous pouvons considérer comme excellent ce que nous avons chez nous, mais quand nous nous trouvons en présence d'une œuvre telle que celle si intelligemment créée par les frères Sohies, nous admirons sans réserve, nous applaudissons, et nous souhaitons de voir pareilles choses s'accomplir dans notre cher pays.

Nous ne terminerons pas cette note sans exprimer nos sentiments de gratitude pour MM. Sohies qui, avec une modestie et une urbanité parfaites, se sont empressés de nous faire les honneurs de leur bel et important établissement.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Canna liliiflora. — Nous trouvons dans la *Revue horticole* la description et la figure de ce magnifique Canna à fleurs blanches. M. Ed. André, auteur de l'article, s'exprime ainsi :

« Plante vivace à racines fibreuses, c'est-à-dire dépourvue de rhizomes tubéreux, formant une touffe épaisse à bourgeons nombreux ; tiges très vigoureuses, hautes de 2m, 50 à 4 mètres en serre, et de 2 mètres à 2m, 50 en plein air. Très grandes feuilles, musæformes, oblongues, d'un vert tendre ; inflorescence terminale en grappes, dressée, puis infléchie brusquement, fleurs très grandes atteignant 10 à 12 centimètres de longueur. La fleur épanouie exhale une odeur fine et pénétrante de chèvre-feuille.

« C'est en 1854 que M. Planchon fit connaître pour la première fois cette belle espèce qui avait été découverte dans l'Etat de Caracas (Amérique centrale). Il lui avait donné le nom de Balisier à fleurs de Lis (Canna liliiflora).

« Pendant plusieurs années on parla beaucoup de cette belle plante, la plus belle, sans conteste, du groupe des Cannacées ; puis le défaut d'une culture appropriée la fit périr chez la plupart des horticulteurs.

« Voici tout le secret de son traitement : culture en pleine terre, sur couche libre, l'été ; rentrée des pieds en serre après les avoir relevés à temps pour qu'ils puissent reprendre avant l'hiver ; entretien en demi-

végétation pendant toute la mauvaise saison ; sortie en mai-juin sur couche et floraison en juillet à l'air libre ; ou conservation en serre tempérée, et floraison en avril-juin. »

Légumes nouveaux de 1883. — M. Lambin, professeur d'horticulture à Soissons, qui étudie chaque année avec le plus grand soin, les légumes nouvellement mis au commerce, nous en indique quelques-uns dans la même *Revue*, qui lui ont paru tout à fait recommandables. Nous reproduisons sans commentaires ses observations.

Chou-fleur Alleaume.—Cette variété, obtenue par un des plus habiles maraîchers de Paris, serait une des meilleures pour cultiver sous châssis. A Soissons, cultivée en pleine terre, c'est-à-dire semée en juin et plantée à demeure en juillet, elle a donné des résultats remarquablement bons. Elle est de taille un peu au-dessous de la moyenne et à pied très court. La pomme est de demi-grosseur, très blanche et à grain très fin et de première qualité ; elle se forme très promptement ; c'est une variété de grand avenir.

Cresson alénois nain, très frisé. — Cette variété terrestre est d'une culture extrêmement simple. Il suffit de semer les graines pendant tout le printemps et l'été, dans un lieu ombragé, de tenir le sol humide, et d'en faire la récolte en coupant les tiges quand les feuilles qu'elles portent sont suffisamment caractérisées. Quoique naine relativement, cette variété est vigoureuse et de première qualité ; la cueillette se fait dans les mêmes conditions que pour le Cresson ordinaire.

Haricot nain Bonnemain. — C'est assurément l'une des meilleures variétés de Haricots que nous ayons cultivée jusqu'à ce jour ; l'on peut déjà la considérer comme de grand avenir ; sa grande précocité, la couleur blanche de son grain, son extrême fertilité et sa bonne qualité la feront rechercher de tous les cultivateurs, et cela soit qu'il s'agisse de sa culture dans les champs, soit qu'ils la cultivent dans le jardin potager. D'un autre côté, sa petite taille permettra de la cultiver également sous châssis ; c'est certainement l'un des meilleurs légumes mis au commerce en 1883.

Pois merveille d'Etampes. — Voici encore un gain de premier mérite obtenu par l'heureux semeur M. Bonnemain. La tige de cette variété est raide et se soutient très bien ; elle porte de six à huit étages de cosses ; celles-ci sont légèrement arquées et contiennent de 6 à 9 grains : ces derniers, cueillis à point, sont de première qualité. La remarquable variété dont il s'agit réunit tous les avantages ; précocité, fertilité, rusticité et qualité. Parmi les nouveautés de 1883, elle est en première ligne. Nous ne saurions trop appeler l'attention sur ses divers et précieux avantages.

Nouveau mode de culture de la Vigne. — C'est encore dans la *Revue horticole* que nous trouvons sous le titre ci-contre un article de M. Mathurin Lahaye, de Montreuil, qui s'exprime ainsi : « Le mot *nouveau* dont je me sers pour qualifier le mode de culture dont je vais parler est peut-être hasardé; mais n'ayant jamais vu ce procédé appliqué nulle part, du moins à la Vigne, j'ai cru devoir l'adopter : Voici comment j'ai été conduit à employer ce mode de culture et en quoi il consiste :

« La Vigne poussant de grands rameaux volubiles, j'ai pensé qu'il y aurait avantage à profiter de cette tendance naturelle en contournant ces rameaux sur un piquet ou tuteur central ainsi qu'on le fait pour certaines plantes grimpantes. C'est donc une culture en spirale dans le genre de celle inventée et appliquée par M. Chapellier pour conduire certains arbres fruitiers, notamment les Poiriers et les Pommiers.

« Des expériences que j'ai faites m'ont démontré l'avantage que présente ce système : d'abord les yeux se développent mieux, sont plus rapprochés et les coursons toujours placés en dehors et plus à la lumière, ont les yeux mieux nourris et sont, par conséquent, plus aptes à donner de beaux sarments. Il va sans dire que la tige seule est soumise à la position en *spirale;* quant aux bourgeons, ils sont attachés tout autour de l'échalas, de manière à ce que l'ensemble forme une colonne présentant sur toutes les faces des Raisins qui sont ainsi fortement insolés. »

M. Labaye a raison de dire que le mot *nouveau* appliqué au mode de culture de la Vigne par lui indiqué est un peu hasardé. M. Delaville, de Beauvais, dans son Cours pratique d'arboriculture fruitière, édition de 1872, page 305, recommande la culture en spirale et la décrit avec figures à l'appui. Il a même fait l'application de cette conduite de la Vigne dans le jardin de la Société d'horticulture de Beauvais, où nous l'avons vue.

Ce mode de culture, s'il est avantageux comme production, a bien quelques défauts ; il ne faut pas trop allonger le sarment, sinon, ou tous les yeux ne sortent pas, ou la grappe ne mûrit pas bien.

Nous avons essayé ce système à Versailles ; un seul sarment de Chasselas mis en spirale nous a donné

28 grappes, mais elles n'ont pas mûri suffisamment; le Raisin est resté vert et acide, bien qu'il fût appliqué le long du mur au levant.

On peut essayer dans un terrain chaud et sur une Vigne vigoureuse ; on peut essayer encore en espalier en conduisant le sarment en serpentin ; mais il ne faut pas se dissimuler que le cep s'épuisera promptement et qu'il faudra entretenir sa vigueur par des engrais appropriés.

Cire à greffer à froid. — Nous terminons notre revue mensuelle par l'indication d'une recette pour faire soi-même la cire à greffer, recette qui nous est fournie par le *Bulletin de la Société d'horticulture de Limoges* et qui donne un produit ressemblant au mastic *Lhomme-Lefort.*

« Faites fondre lentement à une chaleur modérée, (bain-marie), 550 grammes de résine de sapin ordinaire; lorsqu'elle sera transformée en une espèce de sirop clair, ajoutez-y 155 grammes d'esprit de vin, mêlez et versez dans une bouteille que vous boucherez hermétiquement. Ce mastic peut s'employer dans tous les temps, il n'endommage ni l'écorce ni les pousses tendres et ne pénètre pas dans les fentes. Une seule couche suffit pour protéger les plaies faites au jeune bois, il sèche rapidement et forme une couche mince qui ne se fend ni ne s'écaille. »

Résumé des observations météorologiques faites au Parc-de-Saint-Maur, en juin 1884,

PAR M. E. RENOU.

Moyenne barométrique, à midi, $758^{mm},67$; minimum le 2, à minuit, $742^{mm},91$; maximum le 12, à huit heures du matin, $765^{mm},55$.

Moyennes thermométriques : des minima, 8°,98 ; des maxima, 20°,84 ; du mois, 14°,91 ; moyenne vraie des vingt-quatre heures, 14°,52. Minimum le 2 au matin, 5°,6 ; maximum le 28, entre deux heures et trois heures, 30°,0.

Tension moyenne de la vapeur $8^{mm},50$; la moindre le 7, à trois heures du soir, $5^{mm},4$; (le 1er, à la même heure, $5^{mm},5$;) la plus grande le 28, à neuf heures du matin, $13^{mm},4$.

Humidité relative moyenne, 71 ; la moindre le 24, à deux heures du soir, 31 ; la plus grande 100 en cinq jours.

Pluie, $39^{mm},1$ en trente-deux heures un quart réparties en onze jours; presque toute cette pluie est tombée dans les neuf jours consécutifs, du 2 au 10. Un seul jour, le 2, a fourni une quantité d'eau un peu considérable, $11^{mm},2$, tombés le soir en quatre heures et demie.

Il y a eu cinq jours de tonnerre, les 5, 6, 8, 22 et 24. Nous n'avons pas vu éclairer.

Nébulosité moyenne, 54. Un seul jour entièrement couvert, le 9 ; pas un seul jour entièrement clair.

Sauf cinq jours de vent de SW, les vents ont été presque toujours de la région du nord.

La température de la Marne a varié de 16°,0 le 10 à 21°,6 les 29 et 30 ; la moyenne 18°,10 dépasse de 3°,6 celle de l'air. Toujours basse et assez claire, mais comme d'habitude moins que pour la Seine.

Moyenne à sept heures du matin :

Baromètre, 758^{mm},89 ; thermomètre, 12°,90 ; tension de la vapeur, 8^{mm},99 ; humidité relative, 80 ; nébulosité, 49.

Relativement aux moyennes normales, le mois de juin 1884 présente les résultats suivants :

Baromètre plus élevé de 0^{mm},8.

Thermomètre plus bas de 1°,6.

Humidité relative moindre de 5.

Tension de la vapeur moindre de 1^{mm},7.

Pluie moindre de 16^{mm},5.

Nébulosité moindre de 10.

6 juin, les Tilleuls des avenues commencent à fleurir ; les deux les plus précoces sont en pleine fleur ; la plupart ne sont qu'à demi-fleuris. Ils ne sont tous en pleine fleur que vers le 18.

11, Robinia viscosa en pleine fleur.

13, la Crételle et l'Arrenathère bulbeuse commencent à fleurir.

26, commencement de la floraison du Millepertuis de la Chine.

27, commencement de la floraison du Brachypodium silvaticum.

29, commencement de la floraison de l'Œnothère odorante.

28, pleine floraison de l'Ailante et du Tilleul à petites feuilles.

Plans des Expositions d'horticulture de Versailles.

Note explicative par M. Victor Bart.

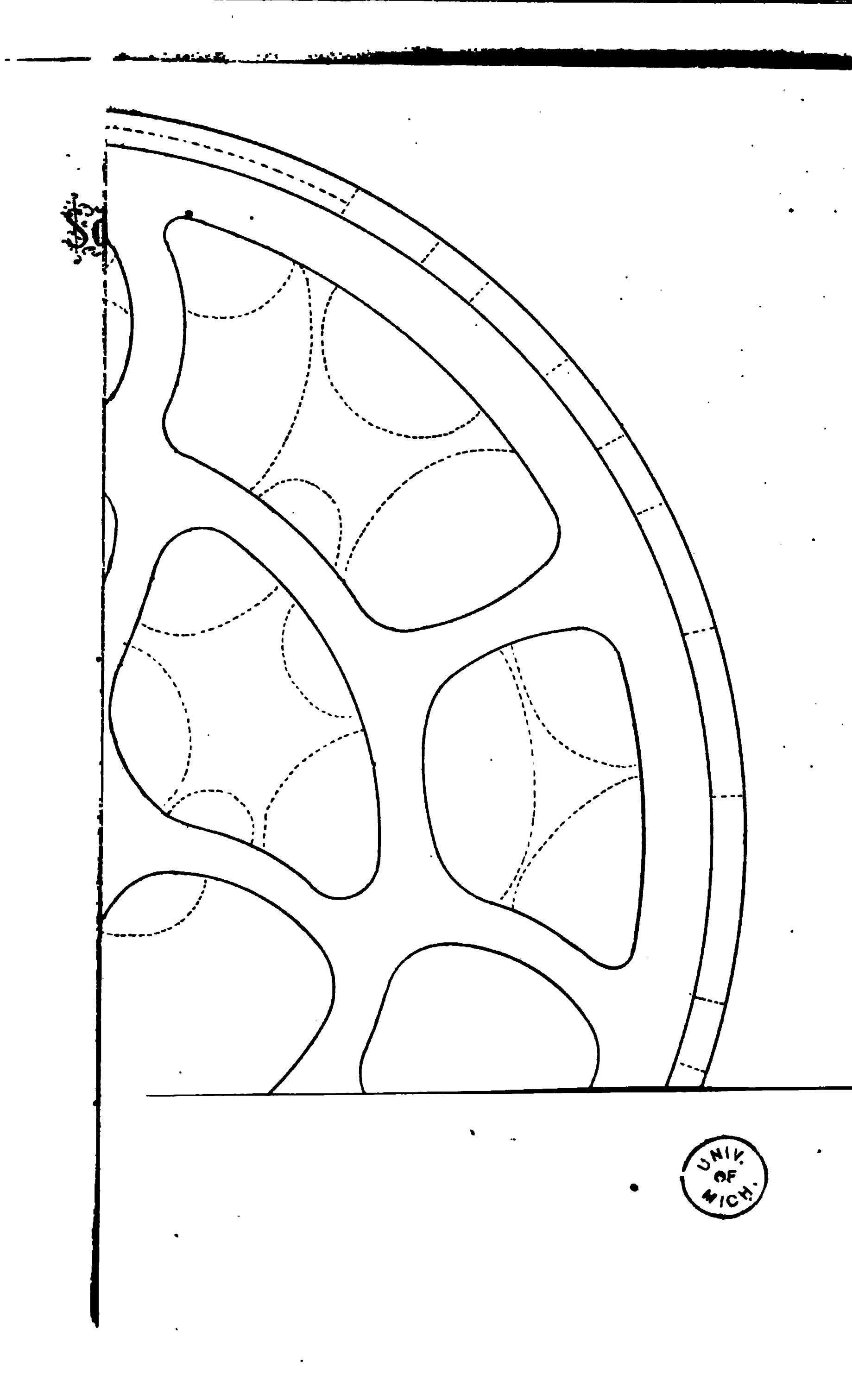
Le succès des Expositions versaillaises n'est pas dû seulement à la beauté des lots de plantes exposées, l'heureuse disposition et l'arrangement harmonieux de ces divers lots sous une tente de la plus grande dimension, et le merveilleux encadrement que forme le Parc de Versailles, contribuent notablement à ce succès.

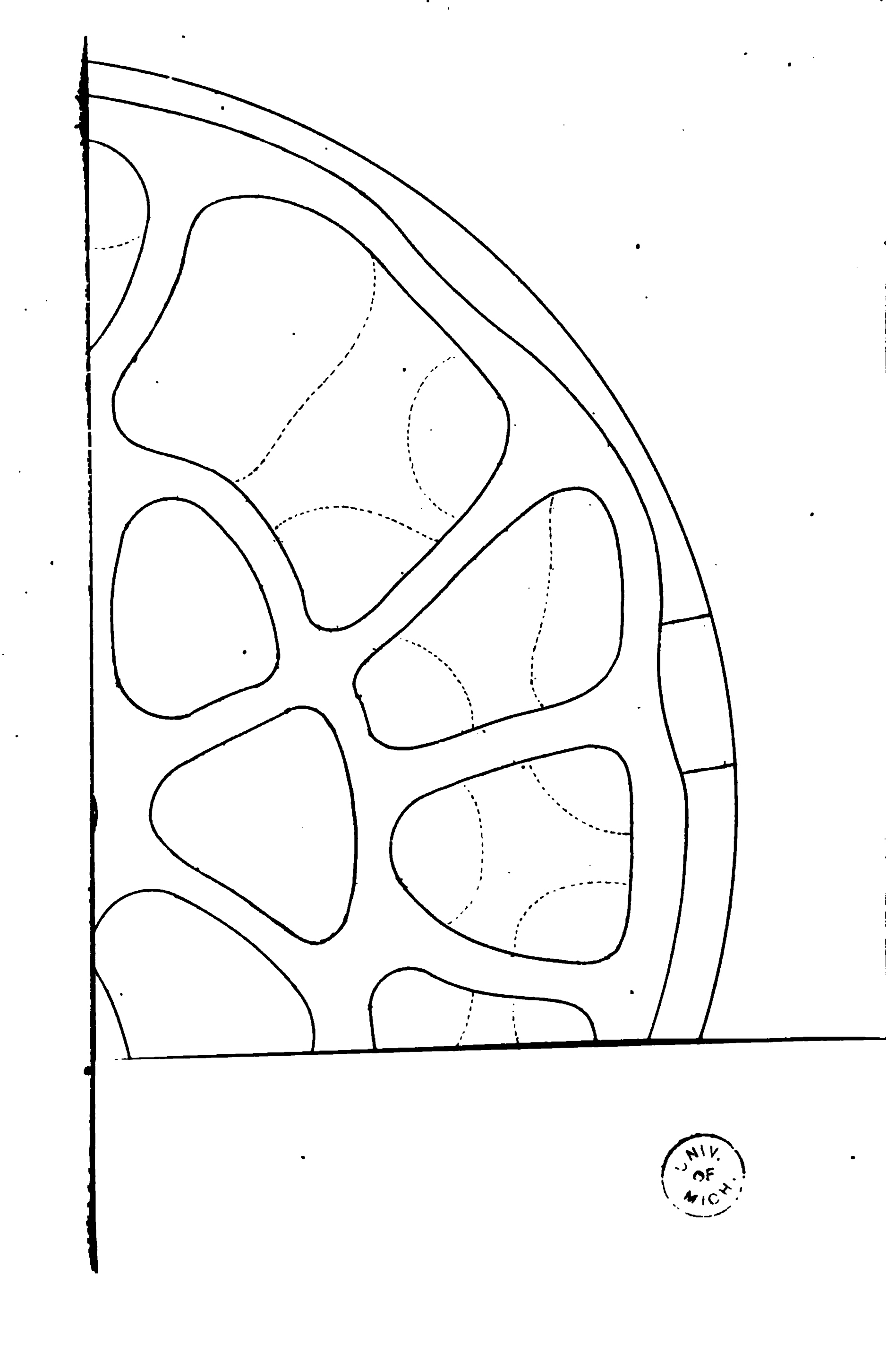
Dans le dernier numéro du Journal nous avions promis de donner le plan de l'Exposition horticole de 1884. En accomplissant cette promesse, nous ajoutons le plan de l'Exposition de 1882 et celui de 1877.

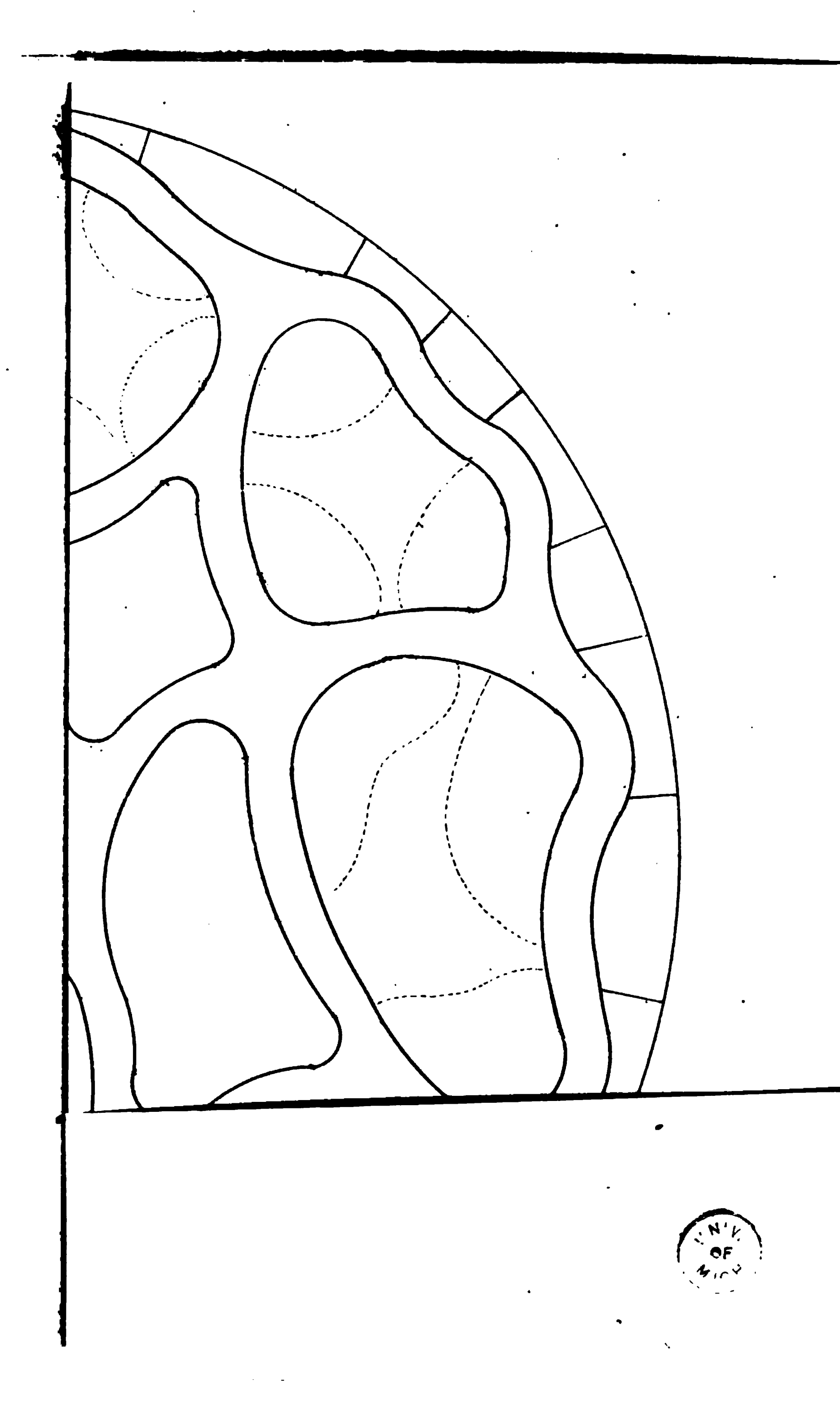
Ces trois Expositions ayant été fort admirées, nous avons pensé qu'il serait bon de conserver ainsi les trois différents modèles les plus remarqués.

Sans que l'on s'en rende compte à première vue, ce qui fait le charme des Expositions versaillaises, c'est principalement le haut relief donné aux divers massifs dont les exposants savent si bien tirer parti pour faire ressortir les produits exposés ; c'est aussi la lumière tamisée et uniformément adoucie dont la toile de la tente fait profiter les plantes ; c'est encore, et plus qu'on ne le croit, peut-être, la gracieuse forme ovale donnée à la tente elle-même et au jardin auquel elle sert d'abri. Une tente de forme ronde ne produirait certainement pas le même effet.

Le plan de 1884, dû à MM. Bertin père et Houlet, com-







prenait, outre la bordure circulaire du pourtour, seize massifs.

Le plan de 1882, dressé par MM. Bertin père et fils, en comptait 19.

Celui de 1877, dessiné par les mêmes auteurs, se bornait à 15.

Les lignes au pointillé que l'on remarque sur chacun des trois plans indiquent les subdivisions faites pour le placement des lots envoyés par les exposants.

Cent exemplaires de chacun de ces plans resteront déposés à la Bibliothèque de la Société, pour être mis à la disposition des organisateurs des Expositions futures.

Ecole nationale d'horticulture.

Matières de l'enseignement général dans cette école.

Dans notre dernier numéro, nous avons rappelé que l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles ferait sa rentrée le 1er octobre prochain. Nous croyons aujourd'hui utile d'indiquer les diverses matières sur lesquelles porte l'enseignement général dans cette école. On y enseigne :

1° L'arboriculture fruitière de plein air et de primeur ; la pomologie ;

2° L'arboriculture forestière et d'agrément, comprenant la pépinière en général ;

3° La culture potagère de primeur et de pleine terre ;

4° La floriculture de plein air et de serre ;

5° La botanique élémentaire et descriptive ;

6° Les principes de l'architecture des jardins et des serres ;

7° Des notions élémentaires de physique, de météorologie, de chimie, de géologie, de minéralogie, appliquées à la culture ;

8° Les éléments de zoologie et d'entomologie dans leurs rapports avec l'horticulture et l'arboriculture ;

9° L'arithmétique et la géométrie appliquées aux besoins du jardinage (mesures de surface, cubages, levé de plans, etc.) ;

10° Le dessin linéaire, le dessin de plantes et d'instruments ;

11° Des leçons de langue française et de comptabilité ;

12° Des leçons de langue anglaise ;

13° L'exercice militaire.

L'instruction pratique est manuelle et raisonnée. Elle s'applique à tous les travaux de jardinage, quelles que soient leur nature et leur durée. Les élèves sont appelés à fournir la main-d'œuvre nécessaire à l'établissement et tenus d'exécuter ces travaux, auxquels une partie de leur temps est consacrée, afin d'acquérir l'habileté manuelle indispensable.

Indépendamment des cours et des conférences faits à l'Ecole, des visites aux principaux établissements d'horticulture permettent de mettre sous les yeux des élèves les meilleurs exemples de la pratique horticole et arboricole.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 7 AOUT 1884

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Président de la Société d'horticulture de Saint-Germain-en-Laye, demandant un juré pour l'Exposition qui aura lieu en cette ville, le 6 septembre. M. le Président désigne pour remplir cette mission, M. Cogneau.

Une lettre de M. le Secrétaire général de la Société d'horticulture de Corbeil, adressant pareille demande pour le 13 septembre. M. le Président désigne MM. Chevallier et Albert Truffaut.

M. Victor Bart a la parole. Notre zélé bibliothécaire-adjoint lit une note des plus intéressantes sur le Maté. Il fait ressortir l'importance et l'utilité de la consommation de cette plante dans toute l'Amérique du Sud, où elle est d'un usage journalier au moins aussi considérable que le Thé dans l'Amérique du Nord et en Europe, particulièrement en Angleterre.

M. le Président croit un peu exagérées les qualités qu'on reconnaît au Maté. M. Hardy appuie cette opinion corroborée par un renseignement que lui a donné un Buénosayrien, élève de l'Ecole d'horticulture de Versailles. Depuis quelques années déjà, le Thé tend à remplacer le Maté dans la consommation usuelle des habitants de la république Argentine.

M. Rousseau demande si l'on connaît des Fraisiers à gros fruits qui soient réellement remontants; il en a vu, mais il doute qu'ils aient naturellement cette propriété. Les premières fleurs, paraît-il, avaient été supprimées; de nouvelles fleurs se sont montrées dans le courant de juillet et on a pu récolter, en ce moment, des fruits assez gros.

M. Mallet rappelle que les Fraisiers forcés peuvent parfois donner une deuxième floraison et fructification. Dans les champs mêmes on voit quelquefois des Fraisiers refleurir à l'arrière-saison, mais c'est accidentel. Il ne connaît pas de Fraises à gros fruits franchement remontants.

M. Hardy cite deux variétés de Fraisiers, Sir-Harry et Vicomtesse-Héricart de Thury, qui assez souvent produisent une deuxième récolte de quelques fruits seulement, sur certains pieds. M. Houlet dit avoir obtenu du Fraisier Docteur-Morère, mis en serre en saison tardive, le même résultat. M. Rousseau dit que les Fraisiers qu'il a vus portant des fruits n'avaient pas été soumis à la culture forcée.

M. Polonceau, revenant sur le Maté, estime qu'en France on en ferait une assez faible consommation, c'est ce qui arrive pour le Thé dont les Anglais font un grand et fréquent usage chez eux, tandis qu'en France ils en prennent moins.

M. Maxime Barbier regarde le Maté comme une assez médiocre boisson.

M. Hardy cite deux plantes indigènes, le Grémil (Lithospermum arvense) et l'Eglantier odorant ou à feuille rouillée (Rosa rubiginosa), dont on emploie la feuille séchée prise en infusion dans quelques contrées.

M. Gautier dit qu'il se sert pour le même usage, des jeunes feuilles de Peupliers et de Chicorée sauvage, après les avoir fait sécher.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

Le Mathé ou Maté.

A l'Exposition universelle de 1878, dans la section américaine, l'attention des visiteurs était attirée sur une vitrine renfermant de la poudre verdâtre, des feuilles sèches, des brindilles et des graines qui n'avaient jamais figuré à aucune Exposition antérieure.

L'exposant était l'ingénieur Charles Barbier, revenu en France après avoir rempli dans l'Amérique du Sud une mission spéciale d'études économiques.

Les substances exposées provenaient du Mathé ou Maté (Ilex du Paraguay et du Brésil). Le *Manuel général des Plantes*, de Hérincq, désigne cette plante comme herbe du Paraguay, tout en la mentionnant comme petit arbre touffu. D'autres prétendent que cette herbe

porte le nom de *Yerva mora* ou *Bosea yerva mora*. Le *Dictionnaire universel d'histoire naturelle* de Charles d'Orbigny, dit qu'on désigne sous le nom de *Yerva mora*, dans l'Amérique méridionale, diverses espèces de plantes. Mais ce nom aurait été conservé comme spécifique pour le *Bosea yerva mora*.

S'il faut en croire les récits des anciens voyageurs, le Maté, désigné par eux sous les noms d'herbe de Saint-Thomas, de Thé du Paraguay, de Thé des Missions, etc., fournit une boisson nutritive considérée dans l'Amérique méridionale comme ayant une grande valeur alimentaire. Cette boisson y remplit, par des propriétés presque analogues et par des effets de même ordre, un rôle supérieur à celui assigné au Thé et au Café dans d'autres contrées.

Voici quelles sont les principales qualités attribuées au Maté :

Sans être somnifuge, comme le Café et le Thé, il donne de la quiétude et une sensation de bien-être. L'excitation qu'il exerce sur l'intelligence est absolument inoffensive ; il ne cause aucun trouble nerveux et cependant il suffit pour réparer les forces épuisées. Sur ce dernier point on va même jusqu'à affirmer que le Maté permet aux soldats paraguayens et argentins et aux Gauchos des pampas, de se passer de nourriture solide pendant un ou plusieurs jours, malgré les fatigues excessives de la guerre ou de la chasse à courre dans les vastes solitudes de cette partie de l'Amérique.

Deux médecins français, MM. Dupont et Martin de Moussy, s'expriment ainsi au sujet du Maté :

« Chacun sait que le Maté est le vin, la bière, le café, le thé, le chocolat, non seulement des populations rurales de la Confédération argentine, mais aussi de pres-

que toutes les familles indigènes des villes; son usage exerce sur les fonctions organiques une influence puissante soit en les excitant, soit en les modérant, selon la quantité absorbée, le dosage de l'infusion et le mode d'administration. »

Le Maté et ses préparations diverses sont encore peu connus en France; sous forme d'infusion il constitue, comme je viens de le rapporter, la boisson par excellence pour la plupart des nations sud-américaines. La consommation qu'en font les habitants dépasserait en moyenne un demi-litre par tête et par jour; cette quantité équivaudrait à peu près au double de ce que le Français boit de vin et de ce que le Belge absorbe de bière.

En terminant la présente notice, je donne une indication dont les membres de la Société pourront profiter. A Paris, au n° 28 du boulevard Poissonnière, il existe un dépôt de Maté. Le dépositaire sera peut-être en mesure de fournir les renseignements qui manquent encore aujourd'hui, sur une plante si précieuse pour la plupart des habitants de la partie australe de l'Amérique.

La Prime d'honneur récemment instituée pour l'horticulture.

Note de M. VICTOR BART.

Jusqu'à présent, dans les concours régionaux, on ne décernait de prime d'honneur qu'à *l'agriculture*. Les horticulteurs, quels que soient d'ailleurs leurs mérites et

l'importance de leurs établissements et de leurs produits, avaient droit seulement à des médailles applicables aux lots exposés dans ces concours.

Une importante amélioration vient d'être apportée à cet état de choses. M. le Ministre de l'agriculture a décidé que dorénavant, dans les concours régionaux, il y aurait deux primes d'honneur : la première, restant affectée à l'agriculteur jugé digne de la recevoir; l'autre, à décerner à l'horticulteur de mérite, choisi et désigné par le jury.

En rappelant cette intéressante innovation, dans un discours prononcé à la séance solennelle de distribution des récompenses aux lauréats de la dernière Exposition organisée à Paris par la Société nationale et centrale d'horticulture, M. Hardy, premier vice-président de cette Société, a fait ressortir que l'enseignement de l'horticulture étant actuellement donné à des jeunes gens mieux préparés qu'autrefois à le recevoir, l'industrie horticole, dès à présent florissante et fructueuse, réalisera de nouveaux progrès. Les encouragements si libéralement accordés par le gouvernement de la République, contribueront dans une large mesure à provoquer de nouveaux efforts. Toutes les branches du jardinage s'en ressentiront utilement, aussi bien celles dont les produits entrent dans l'alimentation publique que celles qui s'appliquent aux végétaux servant à décorer les jardins, à orner les serres, à embellir les villes.

M. Hardy ajoutait : « Vous le voyez, Messieurs, une voie plus large nous est ouverte; les récompenses seront à la hauteur des succès.

« D'ailleurs l'horticulture peut, à bon droit, se réjouir et même s'enorgueillir quelque peu. Dans une circonstance récente semblable à celle qui nous rassemble en

ce moment, l'illustre et vénéré M. Chevreul, président de la Société nationale d'agriculture, disait que la Société nationale d'horticulture exerçait une influence heureuse sur l'humanité; il ajoutait qu'au point de vue scientifique les services rendus par la Société nationale et centrale d'horticulture étaient incontestables. Les horticulteurs de profession ne se livrent pas seulement à la culture des végétaux recherchés pour leurs fleurs; ils s'occupent d'un grand nombre de plantes comme légumes, comme fruits; ils sont initiés à l'expérience; leur esprit s'agrandit; ils ont l'imagination qui est un des éléments du génie.

« Au point de vue social, tout ce qui rapproche les uns des autres des hommes appartenant aux positions les plus diverses, réunis librement pour concourir à la réalisation d'une même idée, consolide l'ordre et la paix. A cet égard, les horticulteurs praticiens et les amateurs de jardinage s'associant, avec la plus parfaite union, dans l'intérêt de la culture des plantes agréables et des plantes alimentaires, ont créé une Société devenue utile à la science et favorable à l'ordre social.

« Quel plus bel éloge peut-il être fait de notre Société, Messieurs, et qu'aurions-nous de plus à dire si ce n'est que *toutes les Sociétés d'horticulture* méritent, comme la nôtre, l'appréciation si élevée de l'illustre savant qui a voulu donner publiquement à l'horticulture, à ceux qui la pratiquent et à ceux qui l'aiment, une marque de haute estime ».

Le lauréat de la prime d'honneur à attribuer à l'horticulture recevra un objet d'art et une somme de mille francs.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Viola munbyana. — Cette espèce, dit M. Carrière, dans la *Revue horticole,* qui, par son aspect général et sa végétation, rentre tout particulièrement dans le groupe désigné sous le nom de Pensées, est originaire de l'Afrique française; elle a été dédiée à un Algérien, M. Munby, auteur d'une florale de l'Algérie. Elle est peu connue dans le commerce, bien qu'elle semble réunir toutes les qualités nécessaires pour faire partie des Plantes d'ornement. En effet vivace, rustique et très floribonde, elle s'accommode en outre, de tous les terrains pourvu qu'ils soient chauds et légers. Ses dimensions, sa nature gazonnante, la rendent très propre à former des bordures ou des massifs très bas et tout particulièrement à entrer dans les parterres mosaïques, mais en ce cas comme plantes à fleurs.

La Viola munbyana est une plante vivace très naine (12 à 15 centimètres de hauteur), à feuilles petites, de forme variable, à fleurs très nombreuses, d'un beau violet pourpré, portées sur un long pédoncule dressé et raide; il fleurit à partir de mars-avril, d'abord en très grande quantité, puis à peu près continuellement, surtout si la plante est placée dans de bonnes conditions de végétation, entretenue légèrement humide, et si l'on supprime les fleurs au fur et à mesure qu'elles passent. On cultive cette plante en terre légère et substantielle et, autant que possible, dans une position bien aérée et for-

tement insolée. La multiplication se fait par division des touffes ou par semis en avril-mai.

Plantes pour l'ornementation des murs. — Dans un autre article, M. Carrière décrit les diverses plantes que l'on peut choisir pour garnir les murs et cacher ceux-ci tout en en rendant la vue agréable.

D'une manière générale, dit-il, on peut diviser les plantes propres à orner ou à cacher les murs en six groupes : grimpantes, tapissantes, volubiles, prenantes, enroulantes et buissonnantes.

I. *Grimpantes.* — Ce sont les plantes qui naturellement s'attachent sur les corps, grimpent sur eux à l'aide d'organes particuliers (crampons, suçoirs, ventouses), tels que : le Lierre, le Ficus stipularis, les Cissus, Tecoma, etc.

II. *Tapissantes.* — On nomme ainsi les espèces qui se collent contre les murs, soit à l'aide de radicelles, soit par une sorte d'attraction particulière : Evonymus radicans, Linaria cymbalaria, Glechoma hederacea, etc.

III. *Volubiles* ou *sarmenteuses.* — Ce sont des plantes à rameaux très longs, dépourvus ou pourvus d'organes préhenseurs : Vignes, Chèvrefeuilles, Jasmins, Capucines, Passiflores, les Rosiers ayrshires, etc.

IV. *Prenantes.* — Les plantes de cette catégorie sont dépourvues de crampons, elles s'élèvent et s'attachent aux corps qu'elles rencontrent à l'aide du *rachis* des feuilles qui, en se contournant, constitue un organe préhenseur, tels sont les Clématites, les Pois, les Vesces, etc.

V. *Enroulantes.* — Ici ce sont les tiges qui se contournent autour des supports qu'elles rencontrent et dont

elles ont absolument besoin pour monter; telles sont les Glycines, Aristoloches, Périploca, Vignes vierges, certains Chèvrefeuilles, les Haricots, les Ipomæa, Calystegia, Convolvulus, Lophospermes, etc.

VI. *Buissonnantes.* — Dans cette catégorie, de beaucoup la plus nombreuse, puisque presque toutes les plantes pourraient en faire partie, nous rangeons celles qui par leur feuillage ou leur aspect général ont un caractère plus ou moins ornemental. Elles sont également à feuilles persistantes ou à feuilles caduques; l'essentiel ici, c'est qu'elles soient assez vigoureuses et assez ramifiées pour garnir ou cacher les murs devant lesquels on les place. Dans cette circonstance on doit veiller à ce que les plantes prennent la forme de palissades et s'adaptent parfaitement à l'emplacement qu'elles doivent occuper, ce qui ne peut se produire qu'en leur faisant prendre cette forme et en les attachant (les palissant) et au besoin en les pinçant très souvent, même en les taillant avec les cisailles ou le croissant. Il va de soi que les espèces à fleurs et à fruits ne devront pas être exclues et que dans beaucoup de cas on pourra tenir grand compte de ceux-ci et toutes les fois que la chose sera possible on devra joindre l'utile à l'agréable.

Nous ajouterons aux observations de M. Carrière, que selon nous l'une des plus belles plantes pour cacher les murs lorsqu'ils se trouvent à une bonne exposition, et en même temps l'une des plus utiles, est la Vigne. La beauté et l'ampleur de son feuillage sont remarquables; sa vigueur, sa facilité de conduite sont telles que l'on peut ne laisser aucune partie de mur non garnie, quelle que soit la forme que l'on emploie, palmettes ou cordons. Lorsqu'une Vigne est bien pincée et palissée, elle

forme une magnifique muraille de verdure des plus ornementales, sans compter l'effet que produit au milieu de cette verdure les grappes dorées et azurées qui lui donnent un double attrait.

Le Pêcher lui aussi se prête parfaitement au palissage, et on peut lui donner une forme telle que le mur soit complètement caché ; son feuillage bien vert et élégant, la beauté de ses fruits en font un ornement des plus précieux sous tous les rapports.

Avortement des fleurs des arbres fruitiers. — D'après le *Monde horticole*, un savant anglais, André Knight, a dit, le premier, que plusieurs observations le portaient à croire que l'avortement des fleurs des arbres fruitiers, lorsque ces fleurs sont d'ailleurs bien organisées, doit être attribué à l'interruption du cours de la sève dans la tige des arbres par les gelées de printemps. Il enveloppa de grosses cordes de foin la tige et les principales branches d'un Pommier Reinette de son jardin, en ayant soin de laisser deux autres arbres à côté courir les chances d'une température naturelle.

Le froid fut très vif à la fin d'avril et dans les premiers jours de mai ; toutes les fleurs furent détruites sur les arbres sans couverture, mais au contraire la fructification fut très abondante sur celui qui avait été enveloppé avec des cordes de foin.

Destruction des insectes. — La *Revue de l'horticulture belge* donne un moyen infaillible de détruire tous les insectes dans les serres. Il suffit d'y mettre deux ou trois réchauds sur lesquels on place un vase rempli de jus de tabac concentré, tel qu'il est fourni par l'administration des tabacs. La nicotine ne tarde pas à s'éva-

porer et les émanations qui en proviennent tuent impitoyablement tout être animé quelconque, tandis que les plantes les plus tendres et les plus délicates n'en souffrent aucunement. Ce moyen, bien supérieur à la fumée de tabac, est employé par lusieurs horticulteurs du Nord et dans les serres du Jardin botanique de Lille. Il a été découvert par M. Boizard, jardinier de Mme la baronne de Rothschild, à Paris.

Nous rappellerons à ce sujet qu'à notre dernière exposition de juin, un industriel de Versailles, M. Ricada, a exposé un appareil très simple et à très bon marché, destiné précisément à vaporiser rapidement la nicotine, ce qui indique que ce procédé de destruction est déjà répandu et apprécié.

Le Rédacteur en chef, gérant :

Victor BART.

SÉANCE DU 4 SEPTEMBRE 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre-circulaire de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, annonçant le programme du congrès des Sociétés savantes à la Sorbonne en 1885, et priant la Société de donner toute la publicité possible à ce document.

Une lettre de M. le Président de la Société horticole et botanique qui vient de se fonder à Melun, et qui demande à entrer en correspondance avec notre Société. Sur l'avis favorable du Conseil d'administration, la Société décide, par un vote, que la Société horticole et botanique de Melun sera comptée au nombre des associations correspondantes.

Une lettre de notre collègue, M. Louis Delhais, demandant une Commission pour visiter les plantations d'arbres fruitiers qu'il a faites dans le potager du château de

Bourdonné appartenant à M. le comte de Nates-Villecomtal. La Société se rendant au désir de M. le comte de Nates, qui appuie la demande de son jardinier, M. le Président nomme pour composer cette Commission : MM. Bertin père, Chevallier, Thuyau, Houlet, David, Rouland et Hardy.

Une lettre du secrétaire général de la Société Pomologique de France, annonçant le programme de la session pomologique qui s'ouvrira à Rouen le 1er octobre 1884, et priant la Société de désigner des délégués pour la représenter dans cette circonstance. M. le Président désigne MM. Paignard et Hardy.

Pour faire suite à la correspondance, M. Hardy annonce que trois bourses de la ville de Versailles, à l'Ecole d'horticulture, seront vacantes à partir du 1er octobre. Il invite les membres qui auraient des jeunes gens, jardiniers ou non, à recommander pour l'obtention de ces bourses, de vouloir bien le lui faire savoir.

Admission d'un nouveau membre.

Il est procédé à l'admission de M. Hippolyte Lefèvre, jardinier au château de Sans-Soucy-sous-Forget, par Chevreuse, présenté par MM. Lacroix et Constant Maurice. Après un vote favorable, M. le Président proclame M. Lefèvre membre de la Société.

Présentation de fruits et fleurs.

Sont présentés, sur le bureau, les produits suivants :

Par M. Houlet, des Poires dont il désire connaître le nom. Elles sont reconnues pour être le Beurré-Capiaumont, Madame-Treyve, Doyenné de Mérode et Bonne d'Ezée. Une cinquième variété laisse indécis, sur son identité, les membres qui l'ont examinée.

Par M. Hardy, une magnifique Pêche de semis qui lui a été envoyée par M. Dupuis père, jardinier à Bièvres, dans le jardin duquel se trouve l'arbre. Ce dernier est venu par hasard, il y a sept ans; la première fructification a eu lieu en 1883. Le fruit présenté pèse 275 grammes, il provient du pied-mère resté en plein vent. L'arbre paraît très productif. Dégustée séance tenante, cette Pêche est qualifiée d'assez bonne, la chair en est juteuse, mais un peu grossière ; il est probable qu'elle s'améliorera par le greffage et la culture en espalier.

M. Puteaux fait observer que les Pêches de plein vent sont assez généralement acides et parfois amères.

M. Augustin Fréville rappelle qu'il a apporté à la Société, il y a trois ans, des Pêches de plein vent excellentes, récoltées dans son jardin. Il en a encore aujourd'hui; les arbres qui les produisent sont venus de noyaux semés par hasard et n'ont pas été greffés; les Pêches sont belles et très bonnes. Dans les endroits abrités on a facilement des Pêches de plein vent. M. Fréville a également dans son jardin des Pruniers de Reine-Claude de semis, le fruit en est très bon ; selon l'honorable membre, on aime trop les arbres greffés, c'est à tort.

M. Hardy présente encore une Pomme qu'il a reçue du Loiret. Elle ressemble à la Pomme Cloche ou Sonnette, cultivée dans quelques pays. L'arbre qui a produit ce fruit assez original par sa forme et d'un beau coloris serait, paraît-il, pleureur. S'il en était ainsi, ce serait non seulement un bon arbre fruitier, mais aussi un bel arbre d'ornement.

M. Puteaux-Chaimbault met sous les yeux de l'assemblée des fleurs de Bégonia obtenus par lui de semis.

Le type qu'il présente provient de croisement avec le type obtenu par M. Robert. Il a l'avantage de donner

des bulbes qui deviennent deux ou trois fois plus fortes. La fleur se tient mieux et est plus large. Les plantes apportées par M. Puteaux-Chaimbault ont été semées en février. M. le Président renvoie l'examen de ces plantes à MM. Truffaut père, Houlet, David, Puteaux, Bertin père et Albert Truffaut. La Commission, par l'organe de M. Albert Truffaut, dit que le type de Bégonia de M. Puteaux-Chaimbault est des plus avantageux pour la vente en pot. Les fleurs sont larges, bien ouvertes ; leurs pédoncules courts, solides, bien tenus. La Commission demande une prime de 2ᵉ classe pour ces Bégonias, elle aurait proposé une prime plus élevée sans l'absence de plantes à coloris saumoné et rosé. Elle a surtout remarqué les fleurs rouges.

La prime votée par la Société est remise à M. Puteaux-Chaimbault qui reçoit les félicitations de M. le Président.

Communications.

La parole est à M. Victor Bart pour la lecture d'une note sur le *Sorgho*. Dans son intéressant travail, notre zélé bibliothécaire-adjoint fait ressortir l'importance du Sorgho comme plante alimentaire pour la plupart des indigènes de l'Afrique; fait assez peu connu en Europe où le Sorgho est surtout regardé comme plante fourragère. — Remerciements.

M. Chevallier donne lecture du rapport de M. Bertin père sur l'examen des élèves de l'école Fénelon, à Vaujours. La Commission de la Société a accordé un premier prix à Georges Spreicher, un 2ᵉ prix à Samuel Descormiers, et un 3ᵉ prix à Eugène André. Ces trois élèves ont reçu leur récompense lors de la distribution des prix de l'école Fénelon, le 20 août.

M. Chevallier, continuant à avoir la parole, donne

communication de sa revue bibliographique mensuelle. Il signale à l'attention de ses collègues : l'Alocasia Sanderiana, la Mâche à feuilles de laitue, et aussi plusieurs procédés recommandés pour détruire le phylloxera, le ver blanc, les limaces et les escargots. — Remerciements.

Notre dévoué bibliothécaire fait remarquer que la Société d'horticulture de la Basse-Alsace continue à publier en français son intéressant journal. Les horticulteurs de cette province montrent ainsi l'attachement qu'ils ont pour la France.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Sorgho.

Suivant le *Traité général de Botanique* de MM. Lemaout et Decaisne, le Sorgho, *Sorghum vulgare*, — désigné par MM. Hérincq et Duchartre, dans leur *Manuel général des Plantes*, comme *Barbon* ou *Andropogon Sorgho* (1), — forme l'un des principaux genres de la très nombreuse et très intéressante famille des Graminées. Vous savez que les botanistes modernes ont réparti les

(1) Andropogon signifie Barbe d'homme.

Graminées en treize tribus. La première est celle des Andropogonées, dont le Sorgho fait maintenant partie. A la onzième tribu, celle des Avénées, appartient le genre *Holcus* (Houque) dans lequel le Sorgho avait été autrefois indûment classé.

Il n'y a pas bien longtemps que la nouvelle classification du Sorgho est admise, car le *Dictionnaire universel d'histoire naturelle* de Charles d'Orbigny, tout en disant que le Sorgho aurait dû être mentionné à l'article *Andropogon*, présente encore cette plante comme dépendant du genre *Holcus*.

Le Sorgho, vulgairement nommé gros Millet, grand Millet d'Inde, Millet d'Espagne, Dourra, Douro, etc., est originaire des Indes orientales. Il fut introduit en l'année 1596.

Il y a aussi le Barbon ou Andropogon à sucre, — désigné à tort dans le *Dictionnaire* de Charles d'Orbigny comme *Houque saccharine,* — espèce très voisine de la précédente, du même genre qu'elle et provenant des Indes et de l'Arabie.

Ces deux espèces sont annuelles. On les confond souvent entre elles et avec d'autres sous la simple dénomination de *Sorgho;* mais ce nom n'appartient réellement qu'à la première espèce.

Le Sorgho proprement dit et le Barbon à sucre figurent parmi les plantes économiques les plus importantes. Le Sorgho forme la base principale de la nourriture d'une grande partie des populations africaines; on le cultive donc très largement en Afrique. Les Arabes en font trois récoltes par année. Il est aussi cultivé, mais moins exclusivement, dans certaines provinces de la Turquie, en Perse, dans les Indes, et jusqu'en Chine. Sa culture se pratique, en outre, dans les contrées mé-

ridionales de l'Europe, où elle passe après le Maïs (1). Dans ces contrées, toutefois, et particulièrement en France, on ne se sert guère des graines du Sorgho que pour la nourriture des volailles dont elle rend la chair très délicate. Les bestiaux mangent avec avidité, en vert ou en sec, les feuilles de la plante qui atteignent une longueur de un mètre. (Il est bon de faire remarquer qu'en France le Sorgho n'est cultivé, au point de vue du fourrage, que depuis l'année 1853.) A l'égard des panicules du Sorgho, réduites à leurs rameaux et dépouillées de leurs graines, elles sont employées à la fabrication des balais. Les tiges s'élèvent ordinairement à une hauteur de 2 à 3 mètres. Les feuilles sont bordées de très petites dentelures.

La majeure partie des plantes du genre Barbon ou Andropogon renferme avant la maturité une assez grande quantité de matière sucrée contenue dans le tissu cellulaire qui forme la partie centrale des tiges. Mais l'espèce la plus importante sous ce rapport est assurément le Barbon désigné comme *Sorghum saccharatum*. On a constaté que le sucre qu'il peut rendre serait d'un produit suffisamment avantageux, si la Canne à sucre et la Betterave ne lui étaient pas toujours préférables.

Les graines du Sorgho contiennent beaucoup de fécule ; elles sont cependant rejetées au-dessous des céréales ordinaires, parce qu'à cette substance se trouve mêlé un principe un peu âcre et amer. Il y a là une circonstance d'autant plus fâcheuse que la fécondité du Sorgho est des plus remarquables en ce qu'elle arrive presque à égaler celle du Maïs. Recueillie comme céréale,

(1) Le Maïs, aussi de la famille des Graminées, est classé dans la 4e tribu, celle des Phalaridées.

la graine du Sorgho peut se conserver assez longtemps, mais en vieillissant elle perd une partie de sa saveur.

Le Sorgho, qui, comme le Maïs, est sensible au froid, s'accommode de toutes les terres même de celles de médiocre qualité; cependant il réussit dans les terres meubles et substantielles beaucoup mieux que dans les sols argileux. Semés dans des lieux bas et humides, les Sorghos deviennent relativement très élevés; ils y atteignent environ 4 mètres de hauteur, mais ils restent aqueux et ne mûrissent pas d'une manière suffisante. Une exposition découverte est assurément de beaucoup préférable pour obtenir de belles plantes donnant de bons produits.

En résumé, le Sorgho est une plante précieuse pour la plupart des indigènes de l'Afrique, parce qu'il y tient la première place dans l'alimentation. Cette plante n'a pas le même rang partout ailleurs; mais par les divers emplois qu'on en fait, elle y est néanmoins d'une très grande utilité.

Examen des élèves de l'Ecole de Vaujours

M. BERTIN PÈRE, RAPPORTEUR.

Vous avez, sur la demande du Directeur de l'Ecole Fénelon de Vaujours, nommé une Commission qui était chargée d'examiner les élèves jardiniers de cette Ecole et de leur attribuer les trois prix que vous voulez bien leur accorder chaque année.

Votre Commission, composée de MM. Bertin père, le colonel Bernard, Rouland et Rabet, s'est rendue à

Vaujours le 22 juillet dernier et a examiné et interrogé avec soin les apprentis jardiniers qui lui ont été présentés.

Après un examen portant sur les diverses parties de l'horticulture, ont été attribués :

Le 1er prix, à l'élève Georges Spreicher.

Le 2e prix, à l'élève Samuel Descormiers.

Et le 3e prix, à l'élève Eugène André.

MM. Denevers et Chevallier n'ont pu se rendre à Vaujours et se sont fait excuser.

Comme toujours, la Commission a eu à se féliciter de l'accueil qui lui a été fait par M. le Directeur de cet établissement d'instruction et par les membres du Conseil d'administration.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Alocasia sanderiana. — La *Revue de l'horticulture belge* donne la figure et la description de cette splendide Aroïdée au magnifique feuillage et au port distingué ; c'est à coup sûr une des plus belles acquisitions qui aient été faites récemment dans ce genre, représenté déjà dans les collections par un nombre considérable de plantes d'une haute valeur ornementale.

L'Alocasia sanderiana a été introduit de l'archipel Indien par l'établissement William Bull de Chelsea ; peu de plantes à feuillage panaché produisent un effet aussi

vif. Ses pétioles érigés, vert brunâtre, le coloris vert brillant des jeunes feuilles maculées de vert foncé ; le reflet métallique bleuâtre des feuilles entièrement développées, donnent à cette espèce un cachet particulier parmi ses congénères. Le limbe presque infléchi, luisant, de forme sagittée, est disposé comme un bouclier. La grosse côte médiane et les veines transversales sont blanches; les marges sont en outre élégamment bordées de blanc d'ivoire. On comprend le superbe effet que doit produire le contraste de ces couleurs. C'est une plante de premier ordre pour l'ornementation des serres.

Mâche à feuilles de Laitue. — C'est dans la *Revue horticole* que nous découvrons cette nouvelle salade ; cette Mâche, dont on parle peu parce qu'on ne la connaît guère, est une de celles du groupe qui atteint les plus grandes dimensions. C'est une variété de la Mâche d'Italie, mais encore plus forte et dont au reste elle a les principaux caractères et le tempérament ; comme elle aussi, elle est lente à monter, ses feuilles atteignent jusqu'à 9 et 10 centimètres de longueur sur une largeur proportionnée. Espacée convenablement, la plante constitue de petites touffes compactes; quant à sa qualité, elle est croquante et de bon goût.

On sème les graines dans la première quinzaine d'août, et, lorsque les plants ont acquis de quatre à six feuilles, on les repique en ligne, à 15 centimètres de distance l'un de l'autre, dans une terre profondément brisée; par ce moyen, on obtient des plantes larges, compactes et étoffées ; un ou deux pieds suffisent pour faire une salade.

Le phylloxera serait-il vaincu ? — Sous ce

titre la même *Revue* rapporte les expériences faites par M. Taugourdeau, médecin à Martigné-Briant (Maine-et-Loire), dans une vigne phylloxérée, qu'il a traitée par un procédé de son invention.

La Commission départementale du phylloxera convoquée par M. le Préfet de Maine-et-Loire, a reconnu :

1° Que la parcelle de Vigne traitée par M. Taugourdeau était bien contaminée l'année dernière, ainsi que cela avait été constaté officiellement au mois d'octobre 1883 ;

2° Que ladite parcelle est immédiatement entourée par d'autres plantations de vigne qui n'ont pas été traitées et qui sont contaminées.

3° Que la végétation dans la parcelle traitée par le remède Taugourdeau est plus active que dans celles qui l'environnent ; les feuilles sont plus vertes, les bois plus vigoureux et enfin, c'est là un point très important, de nombreuses radicelles se sont développées depuis le mois d'avril sur toutes les racines attaquées précédemment par le phylloxera qui a du reste complètement disparu.

L'application du remède, tous frais compris, peut revenir à 30 francs par hectare.

Comme on le voit, si le problème de l'extinction du phylloxera n'est pas tout à fait résolu, il semble qu'on vient de faire un grand pas vers sa solution.

Destruction du ver blanc. — C'est toujours dans la même *Revue* que nous trouvons les indications suivantes : Un horticulteur de Villefranche, M. Falconnet, voyant ses pépinières dévastées par le ver blanc, a eu l'idée de traiter le terrible insecte avec le sulfure de carbone et il paraît avoir parfaitement réussi. Tous les

vers blancs ont été détruits et les arbres n'ont nullement souffert du traitement.

La dose de sulfure de carbone est de 10 grammes par mètre carré, on introduit le sulfure au moyen d'un pal et à une profondeur de 30 à 40 centimètres. L'opération doit se faire au printemps, avant le départ de la sève.

Destruction des limaces et escargots. — Un moyen très efficace, dit-on, de se débarrasser des loches est indiqué par *l'Ami des campagnes* ; il suffit de semer du *chlorure de chaux* en poudre entre les lignes des semis et d'établir un cordon autour des planches.

Le chlorure de chaux doit être employé avec ménagement; il en faut très peu et on doit le semer le plus loin possible des plantes; il éloigne également les taupes, rats et fourmis.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 2 OCTOBRE 1884

—

COMPTE RENDU

PAR M. A. TRUFFAUT, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL ADJOINT

PRÉSIDENCE DE M. DE MONTFLEURY.

En l'absence de notre honorable Secrétaire général, M. Hardy, empêché d'assister à la séance par les examens de rentrée des élèves de l'Ecole d'horticulture, le Secrétaire adjoint présente les excuses de M. de Boureuille, président, ainsi que celles de MM. Truffaut père, Bertin père, Defurnes, Denevers, qui ne peuvent assister à la séance.

Correspondance.

Le dépouillement de la correspondance manuscrite et imprimée est remis au mois de novembre.

Présentation de plantes et de fruits.

M. Demassus, jardinier chez M. Fouque, à Louveciennes, présente plusieurs Géraniums de semis dont l'examen est renvoyé à une Commission composée de MM. Nolard, Lacroix et Lionnet. Au nom de cette Commission, M. Nolard, rapporteur, dit que la Commission

propose de voter des remerciements à M. Fouque, pour sa présentation. Les variétés sont bonnes, les coloris très francs, la floraison abondante, mais elles ne présentent pas un intérêt plus grand que bien des variétés connues.

MM. Vigouroux et Rousseau présentent sur le bureau différentes variétés de Poires dont ils désireraient connaître les noms. Une conversation s'engage à ce sujet, et il en résulte que plusieurs de ces fruits sont inconnus.

Communications.

Notre dévoué Bibliothécaire adjoint, M. Victor Bart, donne ensuite lecture d'un intéressant travail sur « le Chanvre ». Cet article continue la série de ceux que notre collègue a déjà communiqués sur les végétaux précieux. M. le Président adresse à M. Victor Bart les remerciements de la Société.

M. Chevallier obtient ensuite la parole pour lire la Revue bibliographique qu'il veut bien faire pour la Société à chaque séance.

A l'occasion de cette Revue, dans laquelle il est dit que le premier Hortensia fut reçu de Chine en 1788. M. Victor Bart dit que, d'après ses recherches, il croit que l'Hortensia a été introduit en Europe bien avant cette date, par le naturaliste Commerson qui le dédia à Mme Hortense Lepautre. Un membre croit, au contraire, que l'Hortensia a été nommé d'après Hortensius.

Au sujet d'un remède, dont il est aussi question dans le même travail, pour détruire le blanc des Rosiers, M. Albert Truffaut demande si quelques-uns des membres de la Société se sont livrés à des expériences répétées sur le système Boizard, qui consiste à vaporiser dans les serres le jus de Tabac. On a proclamé les résultats

extraordinaires obtenus avec ce procédé. M. Truffaut fait ses réserves ; car, chez lui, la vapeur de nicotine détruit bien les thrips et le puceron, mais elle laisse intacts l'araignée rouge et le kermès, ce qui nécessite un nettoyage complet des plantes, surtout des Dracæna, après plusieurs vaporisations de Tabac.

MM. Lionnet et Fréville ont employé la vapeur de nicotine avec succès; mais M. Lionnet a remarqué aussi que l'araignée rouge, qui fait tant de mal aux plantes, ne s'en trouve pas incommodée.

Visite à M. le Préfet de Seine-et-Oise.

Après la séance dont le compte rendu précède, les membres du Bureau de la Société et les autres sociétaires qui s'étaient joints aux fonctionnaires du Bureau, se sont présentés à la Préfecture pour faire leur visite à M. Laurens, récemment nommé préfet de Seine-et-Oise.

M. le Préfet, qui est l'un de nos présidents d'honneur, a reçu cette visite avec une parfaite courtoisie et une bienveillance très marquée. Il a demandé divers renseignements sur l'origine de la Société, sur les travaux par lesquels elle s'est signalée et sur l'action qu'elle exerce, et il s'est empressé de promettre son concours le plus dévoué.

V. B.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Chanvre.

La famille des Cannabinées ne se compose que de deux genres : le Houblon dont je vous entretenais dans la chronique horticole de l'année 1882 (1), et le Chanvre qui va faire l'objet de la présente notice.

Déjà cultivées dans l'antiquité, les Cannabinées — plan te h erbacées — ont été répandues dans toutes les régions tempérées de l'hémisphère boréal. Le Chanvre croît spontanément, — dit-on, — dans les parties montueuses de l'Asie moyenne et méridionale.

Quoique d'aspect différent, le Chanvre et le Houblon ont une certaine affinité entre eux, non seulement par la structure de leurs fleurs, mais aussi par la ténacité de leurs fibres et par le suc amer qu'ils renferment.

La graine du Chanvre — qui est petite et de forme ovoïde — contient une huile fixe que l'on emploie principalement pour la fabrication du savon noir, pour la grosse peinture et pour l'éclairage. Les tiges fournissent des fibres corticales textiles, très précieuses à cause de leur ténacité. Lorsqu'on a séparé ces fibres corticales de

(1) Voi le *Journal de la Société*, mai 1882, pages 109 à 111.

la partie ligneuse de la tige par une macération prolongée dans l'eau, elles sont employées à préparer la filasse dont on se sert pour la fabrication des cordages et de la toile. Le Chanvre fournit aussi une résine gélatineuse contenue dans de petites glandes qui existent à la surface de la tige et des feuilles, et qui possèdent des propriétés enivrantes. Ce principe plus narcotique et plus dangereux encore que celui de l'opium, sert de base à une préparation grasse, de couleur verte, que les Arabes ont nommée *hachich* et qui agit comme substance à la fois enivrante, exhilarante et narcotique.

Il paraît à peu près certain qu'il n'existe qu'une seule espèce de Chanvre (Cannabis sativa), et si, dans notre pays, le Chanvre n'atteint qu'une hauteur d'environ un mètre et demi, tandis qu'en Piémont il s'élève jusqu'à trois et quatre mètres, cela tient uniquement à ce qu'en France, la plante se trouve dans des conditions moins favorables de végétation. Toutes les variétés ne tiendraient — croit-on, — qu'à des influences locales. Cela paraîtrait d'autant plus vraisemblable que quand on transporte sous le climat de Paris les Chanvres gigantesques d'Italie, les plantes dégénèrent rapidement et en moins de deux ou trois ans reviennent au type primitif (1).

La quantité de filasse produite par un hectare planté en Chanvre peut être évaluée à environ 700 kilogrammes. Cette filasse diffère de celle du Lin, en ce qu'elle est plus lourde, plus grossière et plus tenace, et en ce qu'elle est d'une couleur jaunâtre.

(1) Contrairement à l'avis des meilleurs auteurs, le *Bon Jardinier* indique que le Chanvre du Piémont forme une race particulière.

Par hectare aussi la quantité de graines qui — on le sait — porte le nom de Chènevis, ne donne guère qu'un rendement de trois fois la semence employée. Cela tient au mode de culture établi en vue d'obtenir surtout le plus possible de filasse.

En Champagne, en Picardie, en Anjou, dans la Bourgogne, la Touraine et la Bretagne, la culture du Chanvre se pratique d'une manière très étendue. Malgré cela, la production française est insuffisante pour satisfaire aux besoins de la consommation. La Russie, l'Allemagne, l'Italie, et même l'Amérique, nous envoient annuellement du Chanvre ou plutôt de la filasse par quantités très considérables.

Lorsque la filasse est retirée de la tige de la plante, ce qui reste n'est guère bon qu'à faire des allumettes. Le charbon léger provenant des tiges peut être employé à fabriquer de la poudre de chasse, mais la préparation en est assez difficile, à cause de la rapidité de l'incinération.

Tous les oiseaux élevés en cage sont très friands de la graine de Chanvre. On s'en sert aussi pour la nourriture de la volaille qu'elle engraisse promptement. Dans le Nord, le Chènevis mondé se mêle à certains aliments.

En Orient et dans les Indes orientales jusqu'en Chine ainsi qu'à Madagascar, on fume les feuilles de Chanvre mêlées à celles du Tabac. On se procure par ce moyen une ivresse semblable à celle produite par l'opium ; mais les effets de cette ivresse spéciale sont très dangereux ; les fumeurs de ce mélange de feuilles tombent dans un état d'insensibilité complète.

Il n'y a pas très longtemps que l'on fabrique avec la filasse du Chanvre des toiles de belle qualité. Du temps de l'agronome Olivier de Serres, au XVIᵉ siècle, la filasse tirée du Chanvre était encore très grossière. L'histoire

nous le prouve lorsqu'elle cite, comme présentant alors une très grande nouveauté, les deux chemises dont la toile fine avait été filée et tissée avec du Chanvre pour la reine Catherine de Médicis, seule en possession d'une si rare merveille.

Sur un nouvel appareil de chauffage établi par M. de Vendeuvre à l'Ecole nationale d'horticulture.

M. HARDY, RAPPORTEUR.

La Commission chargée d'examiner le nouvel appareil de chauffage établi par M. de Vendeuvre, à l'Ecole nationale d'horticulture, s'est réunie le 27 avril.

Elle croit devoir donner d'abord une description de l'ensemble de la construction des serres, ainsi que de la disposition du chauffage ; elle va faire connaître ensuite les résultats obtenus.

Les serres, au nombre de quatre et de forme hollandaise, sont disposées sur deux rangs parallèles; un couloir vitré perpendiculaire à leurs axes les divise en quatre compartiments égaux et en permet le service sans introduction d'air extérieur.

Deux tuyaux partant de la chaudière, située dans une cave pratiquée au centre du groupe, établissent la communication entre le générateur de chaleur et les serres à chauffer. Huit clapets convenablement placés rendent indépendants le chauffage de chacune d'elles, de telle sorte qu'elles peuvent être chauffées toutes à la fois ou

séparément en nombre quelconque indistinctement.

L'ensemble des tuyaux mesure 360 mètres de longueur et contient. . . . . . . 1.800 litres d'eau.

Les raccords, au nombre de 71. .	95	—
La chaudière	180	—
Soit au total. . . .	2.075	litres d'eau.

Les tuyaux et raccords développent en surface 114 mètres carrés.

Contrairement à l'usage, ces tuyaux et raccords sont placés dans deux serres à 40 centimètres au-dessus du niveau des tuyaux des autres serres, la circulation n'en est pas moins régulière et tous les tuyaux sont également chauds.

Ces tuyaux en fonte mince ont $3^m,05$ de longueur ; ils sont réunis par un anneau en caoutchouc souple qui rend leurs jonctions parfaitement étanches, sans qu'il soit nécessaire d'employer ni brides ni boulons. En fonte douce, ils peuvent être très facilement coupés à l'aide d'un burin ; une seule section suffit pour obtenir des colonnes de longueurs rigoureusement nécessaires, alors que les tuyaux à brides exigent, pour arriver approximativement, l'emploi de bouts intermédiaires qui entraînent des plus-values.

La chaudière est verticale et se compose d'un foyer avec grilles inclinées en forme de V ; un réservoir de forme ovoïdale et un carneau à coins arrondis sont placés verticalement au-dessus de la grille et forment la partie supérieure du foyer ; une enveloppe en tôle complète la chaudière.

Cette chaudière est placée dans un fourneau en briques. Un espace vide de $0^m,06$ qui règne autour de cette chaudière permet aux flammes d'en lécher la paroi

extérieure. Deux cloisons établies sur les côtés et descendant à $0^m,30$ du fond de la chaudière forcent les gaz qui s'échappent du foyer par une buse pratiquée à la partie supérieure du carneau de combustion, à descendre et à entourer l'enveloppe de la chaudière pour se rendre à la cheminée placée à la partie postérieure du fourneau, où ils n'arrivent qu'après un parcours de 5 mètres à une température rigoureusement suffisante au tirage.

Le réservoir permet d'emmaganiser le combustible nécessaire à une combustion prolongée. Ce réservoir étant hermétiquement fermé au moyen d'un couvercle, le combustible ne s'y allume pas et ne brûle que sur la grille. En brûlant, il diminue de volume et, poussé par le combustible du réservoir, il glisse ; ce glissement détermine les cendres à tomber, la grille est par ce fait toujours propre, sans qu'il soit nécessaire de tisonner souvent. Le combustible du réservoir remplace celui brûlé, de manière à entretenir constante la couche en combustion qui restera à peu près la même, tant qu'il y aura du combustible en réserve.

Enfin, pour augmenter la puissance de la chaudière, M. de Vendeuvre a placé à l'intérieur du carneau de combustion un faisceau de seize couples de tubes Field qui, suspendus au-dessus même du foyer, triplent la surface directe de chauffe. Ces couples sont formés de deux tubes concentriques : le premier, fermé à sa partie inférieure, a un diamètre triple du second ; le second tube, ouvert à ses deux extrémités, est surmonté d'un entonnoir à ailettes qui le tiennent en suspens dans l'intérieur du plus grand tube ; la partie supérieure de l'entonnoir débouche à $0^m,06$ plus haut que le tube extérieur ; une égale distance sépare les extrémités inférieures des deux tubes.

Sous l'action de la chaleur développée, l'eau qui touche la périphérie dn plus grand tube, soumise la première à l'action du feu, devient plus légère que l'eau qui se trouve au centre; elle monte et est remplacée par l'eau plus froide, par conséquent plus lourde, contenue dans le tuyau central; il s'établit ainsi une circulation excessivement rapide, et la puissance de la chaudière se trouve notablement augmentée.

Sans nier d'une manière absolue l'utilité des tubes Field dans une chaudière qui n'a pas de vapeur à produire, la Commission ne pense pas que leur emploi réalise dans le cas présent un progrès. Ils rendent la chaudière sensiblement plus coûteuse et risquent d'en altérer la solidité en résistant moins qu'une enveloppe ordinaire à l'action du feu.

Néanmoins, des essais plusieurs fois répétés ont permis de constater que l'appareil a marché dans de bonnes conditions pendant 10, 12 et 16 heures, en brûlant 8 kilogrammes de coke par heure, pour porter et maintenir l'eau dans les tuyaux à une température de 80 à 90 degrés centigrades.

D'après ce qu'elle a pu voir, la Commission estime que l'appareil de chauffage soumis à son examen par M. de Vendeuvre donne de bons résultats. Aussi vient-elle vous proposer d'attribuer à ce zélé constructeur, qui recherche toujours le progrès, une récompense justement méritée.

Nota.— Cette récompense, consistant en une médaille de vermeil, a été remise à M. de Vendeuvre à la séance solennelle de distribution des prix le 8 juin dernier.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Sambucus pyramidata. — Cette espèce, peu connue et ainsi peu répandue, est pourtant des plus ornementales et très propre à différents usages dans la décoration des jardins paysagers. C'est une plante qui ne peut être confondue avec aucune autre. En voici la description sommaire, d'après la *Revue horticole* : « Arbrisseau élancé, peu rameux, formant une colonne droite, compacte, très étroite. Branches vigoureuses strictement dressées. Feuilles robustes, à divisions très larges, longtemps persistantes, d'un vert très foncé. »

Le *Sambucus pyramidata*, dont l'origine ne paraît pas connue, n'est pas ce qu'on peut appeler une nouveauté, mais une rareté. C'est probablement une de ces formes si nombreuses en horticulture, dont la provenance n'a pas été notée.

Le *Sambucus pyramidata* est très ornemental, soit qu'on l'isole, soit qu'on le plante çà et là dans les massifs des jardins paysagers. Planté en lignes au bord d'une allée, il peut accompagner celle-ci en constituant des haies de verdure d'un effet des plus pittoresques.

La variété *pyramidata* est tout aussi rustique que le type. Comme lui, on peut la cultiver et la multiplier avec facilité.

Maladies de la Vigne. — On annonce que la Commission du *Phylloxera* a reçu un rapport sur les

divers procédés employés pour détruire l'œuf d'hiver de ce redoutable insecte. Il ressort de cette communication que le traitement le plus efficace et en même temps le plus économique consiste dans l'emploi du mélange suivant :

Huile lourde de houille.........	7 parties.
Naphtaline....................	7 parties.
Chaux........................	17 parties.
Eau..........................	69 parties.

Tous les œufs qui existaient sur les ceps badigeonnés avec ce mélange ont été détruits en cinq jours.

La dépense ne s'élève qu'à 80 francs pour 10,000 ceps.

M. Foix, professeur d'agriculture du département de l'Hérault, paraît avoir trouvé le moyen de détruire le *Peronospora viticola* ou mildew. *Une* partie d'acide phénique dans *cent* parties d'eau de savon donne un liquide qui s'est trouvé très efficace.

Appliqué au moyen d'un pulvérisateur sur la face inférieure des feuilles, il a fait disparaître toute trace du cryptogame qui ne reparaît plus.

Le blanc des Rosiers. — Nous avons signalé, il y a quelques mois, la découverte d'un remède pour détruire le blanc des Rosiers. Ce remède, qui nous vient de Belgique, a été recommandé par le *Journal des Roses* ; il consiste, ainsi que nous l'avons dit, à asperger les Rosiers avec de l'eau salée. Des expériences faites par des rosiéristes et des amateurs de Gand ont été couronnées d'un plein succès. D'après le *Journal d'arboriculture* de Belgique, on a seringué des Rosiers très infectés du blanc trois fois en une semaine avec de l'eau *salée au centième*, et il n'y a plus eu de traces de ce Champignon parasite.

Ce remède fort simple est à la portée de tout le monde, et il est à désirer qu'il soit partout employé.

Quelques dates historiques trouvées dans l'*Illustration horticole :*

Le premier *Camellia* double blanc fleurit à Gand, en 1809.

L'*Azalea calendulacea* fut introduit de l'Amérique septentrionale en 1806.

Le *Pæonia alba* fut importé de Sibérie en 1791.

Le premier *Hortensia* fut reçu de la Chine en 1788 (1).

Le *Rheum palmatum* fut envoyé de Tartarie en 1765.

Le *Rhododendron ponticum* arriva de Gibraltar dans les jardins de Gand en 1763.

(1) Il ne peut s'agir ici que de l'Hortensia des jardins, mentionné sous le n° 8 de la nomenclature des Hydrangées, faite par MM. Jacques et Herincq, dans leur *Manuel général des Plantes.*

Cette nomenclature comprend aussi : l'Hortensia de la Virginie (H. arborescens), qui aurait été importé en 1736.

L'Hortensia en cœur (H. cordata), provenant de la Caroline et importé en 1806.

L'Hortensia à feuilles blanches (H. nivea), importé pareillement de la Caroline, mais en 1786.

L'Hortensia à feuilles de chêne (H. quercifolia), provenu de la Floride en l'année 1803.

L'Hortensia très élevé (H. altissima), tiré du Népaul.

L'Hortensia inégalement poilu (H. heteromalla), tiré de même du Népaul en 1821.

L'Hortensia du Japon (H. Japonica), introduit en 1843.

(Note de la Rédaction.)

NOUVELLES DIVERSES

— *Une Poire monstrueuse.* — La Poire nommée *Belle Angevine* est assurément celle qui atteint d'ordinaire les plus amples dimensions. Une Belle Angevine récoltée chez M. Brohan, dans l'île de Guernesey, mesurait 50 centimètres de circonférence dans la partie la plus large; ce fruit pesant 2 kilogrammes 268 grammes a été vendu au grand marché de Londres, comme objet de curiosité, au prix de 2 guinées, c'est-à-dire d'environ 50 francs.

— *La fraîcheur rendue à des fleurs.* — Un jardinier-fleuriste auquel il restait, après le marché aux fleurs, des bouquets de Lilas non vendus, a trouvé le moyen de leur restituer le lendemain toute leur fraîcheur primitive, en plongeant, pendant dix minutes, la queue de ces bouquets, dans un vase qui contenait de l'eau très chaude.

Un autre jardinier a pareillement réussi à rendre leur première fraîcheur à des Roses coupées, en brûlant à la flamme d'une bougie le bout de la queue de chacune de ces Roses.

— *Dénombrement de la population de la France.* — Les recensements effectués depuis la fin du XVII[e] siècle ont constaté qu'il existait :

En 1700	19,669,320	habitants
En 1764	24,800,000	—

En 1801	27,349,003	habitants.
En 1821	30,151,875	—
En 1831	32,569,223	—
En 1841	34,230,178	—
En 1851	36,783,170	—
En 1861	37,386,161	—
En 1872 (après la perte d'une partie du territoire national).	36,102,921	—

— *Incendie du château de Breteuil.* — Au moment de mettre sous presse, nous apprenons la nouvelle d'un grand désastre. L'un des plus remarquables châteaux du département de Seine-et-Oise, celui de M. le comte de Breteuil à Choisel, non loin de Chevreuse, vient d'être, dans sa partie la plus importante, la proie des flammes. Tout le centre de l'édifice est anéanti. Il ne reste plus qu'une portion très avariée des deux aîles du château. L'incendie a détruit en quelques heures, avec le mobilier des principaux appartements, des collections très précieuses, la salle des armes anciennes, la majeure partie des livres de la bibliothèque, les archives de la famille, les bijoux et les diamants de la comtesse de Breteuil, des papiers d'affaires et de nombreux titres au porteur.

Le comte et la comtesse de Breteuil ont dû s'installer chez leur régisseur.

Le château de Breteuil, du style Louis XIII est entouré de grands fossés et d'un parc d'une étendue de cent hectares, avec jardin d'hiver et serres restés en dehors de ce qui a été atteint par l'incendie.

Ce parc et les jardins, ont eu autrefois pour jardinier en chef notre collègue, M. Pigier.

Exposition horticole de 1885.

En 1885, la Société d'horticulture de Seine-et-Oise fera une Exposition automnale ; cette Exposition ouvrira le dimanche 6 septembre, elle sera continuée les lundi 7 et mardi 8.

Il n'y a pas eu à Versailles d'Exposition d'automne depuis l'année 1880.

Séances de la Société en 1885.

En l'année 1885, la Société tiendra ses séances mensuelles, savoir :

Le samedi 3 janvier (en remplacement du jeudi précédent qui tombe le premier jour du nouvel an).

Ensuite les jeudis 5 février, 5 mars, 2 avril, 7 mai, 4 juin, 2 juillet, 6 août, 3 septembre, 1er octobre, 5 novembre et 3 décembre.

Avis important.

Dans la séance réglementaire du jeudi 4 décembre 1884, il sera procédé aux élections annuelles pour les membres du Bureau qui sont tous rééligibles, et pour les quatre conseillers-administrateurs qui, conformément à l'une des dispositions des statuts, ne sont pas rééligibles.

MM. les membres de la Société d'horticulture sont priés de vouloir bien assister à cette séance réglementaire.

Le Rédacteur en chef, gérant :
VICTOR BART.

SÉANCE DU 6 NOVEMBRE 1884

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance comprend :

Une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, annonçant l'envoi d'un ouvrage, venant des Etats-Unis et destiné à la Société.

Une lettre de M. le Préfet de Seine-et-Oise, informant que le Conseil général a, sur sa proposition, accordé à la Société une allocation de 300 francs qui sera mise à sa disposition sous forme de médailles.

Présentation de fruits et de fleurs.

Sont déposés sur le bureau les objets suivants :

Par M. Machard, des Pommes qui lui paraissent venir d'un arbre non greffé, par conséquent de semis. Ces fruits ont été récoltés dans le jardin de M. Muret, à Galluis-la-Queue. Ils sont de grosseur à peine moyenne, mais d'une jolie forme et d'un beau coloris. Ils se con-

servent très longtemps, car généralement la maturité n'a lieu au fruitier qu'au mois de mai.

Par M. Lucien Louis, de Poires récoltées dans le potager de Madame Letourneur, à Ville-d'Avray. Les arbres ont été traités par le pincement court.

Par M. Christen, des Poires provenant d'un arbre non greffé qu'il possède dans son jardin à Versailles. Cet arbre, à en juger par ses dimensions, est très âgé, il est à haute tige, atteint presque dix mètres de hauteur. Certaines de ces Poires ressemblent pour la forme à la Poire Louise-Bonne-d'Avranches, d'autres en diffèrent complètement. Quant au coloris et à la tiqueture de la peau, ils rappellent la Louise-Bonne; ce fruit se conserve jusqu'en janvier. Les fruits de MM. Lucien Louis et Christen sont renvoyés à l'examen d'une Commission composée de MM. Augustin Fréville, Chevallier, Bertin père, Pavard et Puteaux.

M. Chevallier, au nom de la Commission, dit que les fruits de M. Lucien Louis sont très beaux, mais granuleux, cela tient au terrain ; le pincement court n'est pas la cause du grossissement des fruits qui est dû à la nature du sol; la Commission propose d'accorder un jeton. — Adopté.

M. Lucien Louis explique que dans le jardin où ont été récoltés les fruits présentés, ceux-ci restent petits si les arbres ne sont pas pincés court ; au contraire, ils grossissent avec le pincement.

M. A. Fréville demande si les arbres sont fumés ; ils ne le sont pas, mais on répand sur le sol un bon paillis qui est ensuite enterré.

Quant aux Poires de M. Christen, la Commission les trouve belles, mais ne peut se prononcer sur leur qualité, la maturité n'étant pas encore suffisante. Toutefois,

d'après les renseignements donnés par notre collègue, elle croit ce fruit digne d'entrer dans la culture, et lui attribue le nom de Poire *Madame Christen.*

M. Alexandre Robert apporte, pour servir de spécimen de ses semis de Bégonia tubéreux, une caisse de fleurs de cette plante. Cette présentation est faite à l'appui du rapport que notre collègue, M. Léon Duval, va lire tout à l'heure. M. le Président remercie M. Robert.

M. Léon Duval met sous les yeux de la Société un lot de jolis Cypripedium. Il accompagne sa présentation d'une note dont la lecture intéresse vivement ses collègues. Une commission, composée de MM. Truffaut père, Dassy, Christen, Bertin fils et Houlet, qui a examiné ces Orchidées, demande qu'une prime de 1re classe soit décernée à M. Léon Duval pour la belle culture et la bonne floraison des plantes qu'il a présentées.— Adopté.

Exposition de 1885.

M. le Président informe la Société que le Conseil d'administration, dans sa séance de ce jour, a fixé l'Exposition de 1885 au 6 septembre. M. Chevallier trouve que c'est trop tôt. On ne pourra pas exposer de fruits, ceux-ci n'étant pas encore mûrs à cette époque ; il propose de reculer la date indiquée.

M. Truffaut fait observer qu'en reculant l'Exposition de quelques jours, une semaine par exemple, les fruits ne seront pas beaucoup plus mûrs et que pour les plantes et les fleurs, ce serait trop tard. Au 6 septembre, on aura déjà un certain nombre de fruits, en même temps que des fleurs.

M. Léon Duval ajoute qu'au 15 septembre les horticulteurs sont en pleine livraison des plantes qu'ils ont ven-

dues et qu'il faut expédier avant l'arrivée des froids, c'est donc un moment commercial mal choisi pour une exposition. Il préférerait le 6 septembre.

Mise aux voix par M. le Président, la date du 6 septembre est acceptée.

Communications.

M. Victor Bart a la parole. Notre zélé bibliothécaire-adjoint lit une très intéressante notice sur le Chêne. Cette communication, accueillie avec faveur par la Société, mérite à son auteur des applaudissements et les remerciements de M. le Président.

M. Fréville dit qu'en Bohême il y a des Chênes de dimensions extraordinaires.

M. Duval considère comme douteux qu'il y ait des Chênes pouvant atteindre 9 mètres de diamètre, ainsi que vient d'en citer M. Victor Bart. Les plus grands Séquoia n'arrivent pas à de pareilles dimensions.

M. Delorme cite un Chêne dans le bois de Buc, près de Versailles, dont le diamètre est considérable.

M. Léon Duval donne lecture de son rapport au nom de la Commission qui s'est rendue chez M. Alexandre Robert, horticulteur au Vésinet, pour visiter ses cultures et notamment les semis de Bégonia tubéreux. A la suite de son rapport, M. Duval appelle l'attention sur les fleurs apportées à la séance par M. Robert, dont quelques-unes sont d'un jaune et d'un blanc très purs. Elles constituent des plantes nouvelles. La Commission conclut en demandant qu'une récompense soit accordée à M. Alexandre Robert. Ces conclusions étant adoptées sont renvoyées au Conseil d'administration.

Avant de lever la séance, M. le Président avait annoncé

que le Bureau allait se rendre auprès de M. Laurens, nouveau Préfet de Seine-et-Oise, président d'honneur de la Société, et il avait invité les membres présents à se joindre au Bureau.

On a rendu compte de cette visite dans le dernier numéro du Journal.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGÉTAUX PRÉCIEUX

—

Le Chêne.

En tête des cinq genres dont elle se compose (1), la très intéressante et très utile famille des Cupulifères présente *le Chêne* que les Romains appelaient *Quercus*. L'étymologie de ces deux noms est restée fort longtemps ignorée. Seul le Dictionnaire de Bescherelle fait connaître que *Quercus* viendrait du gaulois *Quer*, beau, et *Cuez,* arbre (c'est-à-dire bel arbre). Ce même dictionnaire rapporte aussi que le nom français provient du bas latin *Chaisnus* formé du celte *Chen,* beau ; le substantif Wen, arbre, restant ici sous-entendu.

Malgré les découvertes faites en Amérique de nouvelles

(1) Chêne, Lithocarpe, Châtaignier, Castanopsis et Hêtre.

richesses forestières inconnues de l'ancien monde, le Chêne, arrivé à son majestueux développement, est toujours considéré comme le plus imposant et le plus beau de tous les arbres ; il est resté l'emblème incontesté de la vigueur et de la force.

Le Chêne, dont la croissance se produit très lentement, peut atteindre, pour certaines espèces, jusqu'à 50 mètres de hauteur. La durée de sa vie varie communément entre 120 et 150 ans, mais elle dépasse quelquefois trois siècles, et même, dans certains cas, bien davantage.

Les Cupulifères habitent principalement les régions tempérées de l'hémisphère boréal ; elles sont très rares dans le nord de l'Asie, excepté en Chine et au Japon ; mais elles forment de vastes forêts dans l'Europe méridionale et centrale, dans l'Himalaya et dans les autres montagnes du centre de l'Asie. Quelques espèces de Chênes s'élèvent dans la région antarctique jusqu'à la limite des neiges, mais elles deviennent rares en se rapprochant de l'équateur, et ne paraissent plus guère que dans les stations élevées des grandes îles de l'archipel Indien. Les Chênes manquent presque complètement entre l'équateur et le tropique du Capricorne. L'Afrique n'en produit que dans la région méditerranéenne.

Les Chênes fournissent un bois d'un tissu serré, dur, résistant, presque inaltérable et facile à travailler. Ce bois, excellent aussi pour le chauffage, rend de très grands services à l'industrie, à l'agriculture et aux arts. On l'emploie à la fabrication d'instruments, de meubles et d'ustensiles de toutes sortes, à la construction des édifices et des navires.

Voici à peu près en quels termes le Traité général de botanique de MM. Lemaout et Decaisne parle de certains avantages que l'homme peut retirer des Chênes :

« Les Chênes et en général les Cupulifères possèdent, entre autres principes des proportions considérables de tannin et d'acide gallique, qui leur donnent des propriétés astreingentes utiles à la médecine et à l'industrie.

« Le Quercitron (*Quercus tinctoria*) constitue une grande espèce qui croît dans les forêts de la Pensylvanie. Son écorce est exportée en Europe, à cause de la richesse du principe colorant jaune qui lui est propre ; elle est aussi employée en Amérique pour le tannage des peaux. L'écorce des espèces européennes (*Quercus robur, pedunculata, pubescens, cerris*), séchée et réduite en poudre sous le nom de tan, sert aux mêmes usages. Le *Quercus coccifera* est un arbrisseau de la région méditerranéenne; c'est sur lui que vit le kermès, insecte hémiptère du genre des cochenilles que l'on récoltait jadis pour teindre la soie et la laine en rouge cramoisi.

« Le *Quercus suber* croît dans les parties méridionales de l'Europe et sur quelques points du littoral africain de la Méditerrannée (1). La partie extérieure et spongieuse de son écorce fournit la substance élastique connue sous le nom de liège. Les glands de la plupart des Chênes contiennent une grande quantité d'amidon, une huile fixe et une substance amère-astreingente. Ces glands torréfiés et traités par l'eau bouillante, fournissent une boisson éminemment tonique, que l'on peut faire prendre avec succès en guise de café aux enfants d'un tempérament lymphatique. Les glands des *Quercus ilex, ballota, æculus, ægilops,* sont privés du principe amer et acerbe, et servent encore actuellement à la nourriture des habitants de quelques parties de la région médi-

(1) Le Traité général de Botanique cité a omis de mentionner les forêts de Chêne liège du littoral africain de la Méditerranée.

terranéenne et surtout de l'Algérie. Les feuilles du *Quercus mannifera*, espèce du Kurdistan, secrètent une matière sucrée. Les cupules du *Quercus ægilops*, vulgairement nommé Vélani, sont l'objet d'un commerce considérable pour la teinture en noir et le tannage des peaux. Diverses espèces de Chêne et principalement le Vélani fournissent le produit connu sous le nom de Noix de galle : un insecte hyménoptère pique le pétiole de leurs feuilles pour y déposer ses œufs ; les sucs végétaux s'extravasent à l'endroit qui a été piqué et y forment une excroissance contenant de l'acide gallique et du tannin. Notre encre à écrire s'obtient au moyen d'une infusion aqueuse de Noix de galle, dans laquelle on fait dissoudre le sel de fer, nommé couperose verte. »

Il serait par trop long d'énumérer les autres espèces et variétés de Chênes. Ces espèces et variétés sont si nombreuses que M. Lavallée, notre ancien et très regretté collègue, avait pu en réunir jusqu'à 368 dans son merveilleux *Arboretum* de Ségrez, commune du département de Seine-et-Oise.

Le Chêne, auquel se rattachent tant de souvenirs, a été pendant une longue suite de siècles l'objet d'une grande vénération de la part des nations primitives. Les traditions européennes nous font connaître que le Chêne avait un rôle très marqué dans les cérémonies civiles et religieuses. Les anciens Grecs plaçaient mythologiquement sous l'écorce des Chênes les hamadryades, nymphes des bois, dont la vie était liée à celle de l'arbre, et dans l'intérieur du Chêne lui-même les dryades qui seules pouvaient quitter ce séjour. Dans les profondeurs de la forêt de Dodone en Epire, on allait recueillir religieusement les oracles que rendaient les Chênes sacrés dédiés à Jupiter. Quant aux Romains, ils tressaient des

couronnes avec des rameaux de Chêne pour récompenser les vertus civiques. Les adorateurs d'Odin et de Teutatès célébraient au sein des sombres forêts de Chênes leurs sanglants mystères, et les Druides, se servant d'une serpe d'or, y allaient détacher solennellement, au commencement de leur année, le Gui qui s'implante si rarement sur l'écorce de ces arbres (1).

En France certains très vieux Chênes sont restés célèbres.

Le Chêne d'Autrage près de Belfort, abattu, il y a une quinzaine d'années, passait pour avoir environ 24 siècles d'existence. C'était l'une des plus vénérables reliques de l'ancienne Gaule. Il pesait 24,000 kilogrammes; son tronc, à la base, mesurait 15 mètres de circonférence.

Deux autres très vieux Chênes sont encore debout: celui d'Allouville, près d'Yvetot, âgé de 900 ans, surmonté d'un clocher et converti en chapelle depuis l'année 1696, et celui de Montravail, non loin de Saintes, dont la base a neuf mètres de diamètre et qui, suivant les physiologistes, serait âgé de 2,000 ans.

De très vieux Chênes sont aussi restés célèbres dans la Grande-Bretagne.

L'histoire rapporte qu'après la défaite de Worcester, Charles II qui ne fut sauvé que par la vitesse de son cheval, se refugia dans l'épais feuillage d'un énorme vieux Chêne appelé depuis : *Chêne du roi Charles*. Les hommes qui poursuivaient le prince choisirent précisément l'ombrage de ce Chêne pour y bivouaquer, tandis que le malheureux Charles y était encore caché.

(1) Voir les deux articles sur le Gui du Chêne, insérés au *Journal de la Société*, année 1882, n[os] de mars et d'avril.

En Essex, un Chêne de la forêt *Hainault* servit de rendez-vous de chasse à de nombreux monarques. Sous l'ombrage de cet arbre vénérable, il se tient encore une foire annuelle.

On cite aussi le Chêne de *Herne le Chasseur*, qui se trouve au fond de la forêt de Windsor. Une légende est attachée à cet arbre, Shakespeare en parle dans le quatrième acte des *Joyeuses Commères de Windsor*. Herne avait été garde-chasse du temps de la reine Elisabeth. Un méfait lui ayant fait perdre son emploi, il résolut de se pendre à l'une des branches de ce Chêne. Depuis cet évènement, on assure que l'ombre de Herne revient chaque soir hanter ces lieux.

Le Chêne *dit du Parlement*, dans le parc de Clipston, est âgé de 1,500 ans. Ce parc appartient au lord duc de Portland.

Le Chêne le plus élevé qui ait existé en Angleterre était pareillement la propriété de ce lord. On l'avait nommé plaisamment *le bâton de promenade du duc;* il était plus haut que les tours de l'abbaye de Westminster.

Celui que l'on considère comme le plus gros Chêne d'Angleterre est le Chêne *Calthorpe* dans le Yorkshire; sa circonférence près du sol mesure 78 pieds anglais, soit environ 30 mètres.

Le célèbre Chêne de *Worksop* couvre de son feuillage un espace de 770 mètres carrés.

Enfin, le Chêne qui, après avoir été abattu, a produit à son propriétaire le prix de vente le plus considérable, était le Chêne de *Gelenos* dans le comté de Montmouth. La vente de l'écorce a rapporté 200 livres sterling ou 5,000 francs et celle du bois, 670 livres, soit 16,750 francs. Le produit total fourni par ce seul arbre s'est donc élevé, de la sorte, à 21,750 fr.

Note sur le Cypripedium spicerianum et sur d'autres plantes présentées à la séance de novembre.

PAR M. LÉON DUVAL.

Nous présentons sur le bureau quatre échantillons du charmant Cypripedium spicerianum. Cette jolie plante a fleuri pour la première fois chez M. Veitch de Chelsea en 1879. C'est donc pour ainsi dire une nouveauté et l'une des plus jolies du groupe des Cypripedium. Très rare pendant longtemps, cette plante était devenue à un certain moment assez commune ; elle est redevenue de nouveau relativement rare et par conséquent plus chère. Le Cypripedium spicerianum est originaire des Indes orientales et cependant il n'a pas besoin de beaucoup de chaleur. Il ne peut se passer d'humidité dans la période végétative, sa provenance paraissant être des marais bourbeux. Selon M. H.-G. Reichenbach, c'est une adorable petite plante bien faite pour attirer l'attention des amateurs ; l'autre Cypripedium est le Cypripedium Harrisianum, hybride obtenu chez M. Veitch et fort répandu maintenant ; c'est une bonne plante provenant, si je ne me trompe, du Barbatum et du Villosum.

Le Lœlia Perrini, malheureusement un peu avancé, que nous vous présentons est une jolie plante de provenance brésilienne ; l'espèce est commune et d'un prix très bas, mais elle est fort jolie et d'une culture facile ; elle devrait se trouver dans toutes les serres.

L'Anthurium carneum placé au milieu de la corbeille

représente un hybride obtenu par MM. Chantrié frères, horticulteurs à Mortefontaine. Cet hybride provient de l'Anthurium Andreanum et de l'Anthurium Ornatum. Une semblable hybridation avait donné l'Anthurium Ferrierense. C'est une jolie plante qui aura le mérite de durer longtemps en fleur et dont les spathes rose purpurin tranchent bien sur le feuillage d'un beau vert.

Nous présentons aussi le joli Masdevalia Lindeni si rustique et si facile à cultiver. Ce n'est pas le moment de la floraison, ni même pour le Masdevalia Veitchi que nous avons apporté aussi et qui donne ses secondes fleurs ; le coloris de ces fleurs est moins brillant qu'au printemps, mais cette particularité doit être notée. La durée en est beaucoup plus longue, ainsi ces fleurs durent déjà depuis plus de six semaines.

Nous présentons enfin un très joli Cypripedium, connu dans le commerce sous le nom de Chantini. C'est une très belle variété du Cypripedium insigne dont nous avons apporté un échantillon, pour bien montrer la différence qui existe entre les deux variétés.

Les Bégonias de M. Robert, au Vésinet.

M. LÉON DUVAL, RAPPORTEUR.

Le vendredi 10 octobre, une Commission composée de MM. Truffaut père, Duru père et Duval, rapporteur, s'était rendue chez M. Alexandre Robert, horticulteur au Vésinet, pour visiter ses cultures et principalement ses

semis de Bégonias. En arrivant dans l'établissement de M. Robert, la vue est tout à coup saisie par un très grand carré de Bégonias, dont l'effet est indescriptible, il y a là plus de quarante mille plantes, toutes très belles. Les croisements opérés par notre habile collègue datent déjà de quelques années ; la Société a été à même d'apprécier M. Robert comme semeur, lorsqu'il faisait partie de la raison sociale Couturier et Robert, aujourd'hui il est seul en nom et il a créé, avenue des Pages, au Vésinet, l'établissement auquel s'applique le présent rapport.

Ce n'est pas sans une certaine satisfaction que le rapporteur a pu retrouver là le type des serres imaginées et construites dans son propre établissement.

M. Robert a accouplé deux serres parfaitement appropriées aux cultures dont il s'occupe, c'est-à-dire aux Dracænas, Palmiers, Fougères, Broméliacées et aussi aux Bégonias auxquels, comme nous l'avons dit, s'appliquait surtout notre visite. Dans l'une de ces serres, de nombreuses plantes de Bégonias étaient en fécondation ; plusieurs étaient réellement remarquables, par leur coloris éclatant et la dimension de leurs fleurs, ou par leur belle tenue ; nous avons pu voir de très jolies plantes à fleurs blanches très pures de forme et de coloris. Des Bégonias à fleurs jaune soufre et à fleurs jaune mordoré ont attiré pareillement notre attention ; il y a là, certes, une trouvaille, et nul semeur ne possède une aussi belle race de Bégonias jaunes.

Nous avons admiré aussi une jolie plante à fleurs doubles rose-pompon, appellée Clémence Denisart. C'est un gain fort remarquable et destiné à une grande vogue pour la plantation en pleine terre ; plusieurs plantes du commerce, comme les Martiana et Martiana gracilis,

sont cultivées par M. Robert avec beaucoup de soins; mais nous avons été surtout charmés par la grande beauté des plantes cultivées dehors et par la pureté de la race obtenue. M. Robert est certainement le seul qui possède, dans son état pur, la race si belle du Bégonia erecta splendida à grandes et belles fleurs rouge ponceau, d'un éclat incomparable. La Société qui a eu à récompenser la maison Couturier et Robert voudra, nous en sommes persuadés, reconnaître les efforts faits par notre collègue pour la création de son établissement et pour l'obtention des beaux Bégonias qu'il nous a fait apprécier. Il est certain que, pour arriver à ces résultats, beaucoup de soins, d'étude et une grande habitude de la sélection, doivent présider aux diverses opérations à faire; les résultats sont là pour le prouver. La Commission est unanime pour demander que le rapport soit renvoyé au Conseil d'administration, qui statuera sur la nature de la récompense à accorder à notre collègue M. Robert.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Violette Armandine Millet. — La *Revue horticole* nous annonce que M. Millet, horticulteur à Bourg-la-Reine, vient d'obtenir une variété de Violette à feuilles panachées; elle s'est développée dans un semis fait avec des graines de diverses variétés. Elle est, paraît-il, très constante, puisqu'elle n'a jamais varié depuis cinq ans.

C'est donc une plante sur l'effet de laquelle on peut compter pour les décorations régulières là où la symétrie et l'harmonie sont indispensables.

La plante dont il est question est à feuilles très élégamment panachées et en même temps des plus jolies.

En voici la description sommaire :

Plante vivace, gazonnante, un peu traçante, feuilles rapprochées, courtement pétiolées, à limbe relativement petit, très largement bordé d'une bande très constante d'un blanc jaunâtre qui s'étend plus ou moins à l'intérieur du limbe, sans le couvrir en entier, de sorte qu'il y a toujours du vert. Fleurs petites, nombreuses, très agréablement odorantes, d'un beau bleu foncé.

Cette plante n'est pas seulement floribonde, elle remonte franchement ; c'est une quatre-saisons dans toute l'acception du mot; elle pousse très régulièrement, ne se dégarnit pas et reste naine, ce qui permet d'en faire des dessins bas, compacts et réguliers.

Staphylea Colchica. — Le Staphylier de la Colchide, dit la *Revue de l'horticulture belge*, est originaire de la Russie méridionale; c'est un bel arbuste, rustique sous nos climats et depuis longtemps cultivé dans les établissements horticoles ; il est très ornemental, très méritant et pourtant il est resté peu connu.

Le *Staphylea Colchica* appartient à la famille des Staphyléacées, représentée par un seul genre dans nos jardins. Les fleurs sont régulières, blanches, en grappes paniculées ; la floraison a lieu vers le commencement de juin.

Cet arbuste est d'une rusticité parfaite; il s'accommode de tout terrain. Sa multiplication se fait par rejetons et par boutures avec la plus grande facilité ; marié dans les

bosquets avec les Cytises, les Lilas, les Weigelia, ses bouquets blancs contrastent agréablement avec leurs nuances variées. Il se laisse forcer avec une grande facilité et constitue un précieux élément pour la production de la fleur coupée.

Destruction de l'œuf d'hiver du phylloxera. — Il y a quelques mois, M. Hardy a entretenu la Société d'un procédé indiqué par M. Balbiani, professeur au collège de France, membre de la Commission supérieure du phylloxera, pour détruire l'œuf d'hiver du redoutable insecte ; il consistait à badigeonner tout le bois de la Vigne avec neuf parties de coaltar mêlé à une partie d'huile lourde. Il paraît que ce traitement, essayé de divers côtés, n'a pas réussi ; la Vigne se trouvait détruite en partie parce que dans la grande culture on ne pouvait pas respecter suffisamment les bourgeons et les tailles. En outre, il y avait une grande difficulté d'emploi, le liquide s'épaississait beaucoup trop pendant l'hiver.

M. Balbiani a continué ses recherches et il résulte d'un rapport par lui fait à M. le Ministre de l'agriculture, qu'il aurait trouvé cette fois le véritable traitement pour détruire l'œuf d'hivér.

C'est un liquide composé comme il suit :

Huile lourde de houille. . .	30	parties.
Naphtaline lourde.	30	—
Chaux vive	100	—
Eau	300	—

On badigeonne entièrement la Vigne avec ce mélange, bourgeons, coupes, tout ; il n'est pas nuisible et ne revient, avec la main-d'œuvre, qu'à 80 francs pour 10,000 ceps.

Voici qu'elle est la manière de le préparer :

On dissout la naphtaline dans l'huile lourde, on verse celle-ci dans la chaux préalablement humectée avec une petite quantité d'eau pour la faire foisonner, puis on ajoute le reste de l'eau en remuant constamment le mélange. Sous l'influence de la chaleur dégagée par la chaux hydratée, l'huile lourde s'incorpore intimement à la chaux et il en résulte un produit homogène très facile à employer.

Concours général agricole et horticole en 1885.

Ce concours se tiendra à Paris, au Palais de l'Industrie et par extension sur le Cours-la-Reine, du lundi 2 au mercredi 16 février 1885.

En ce qui concerne l'horticulture, on y recevra les plantes légumineuses, les Pommes de terre, les plantes médicinales, les plantes d'ornement fleuries, les légumes et les fruits.

Des médailles d'or, d'argent et de bronze seront mises à la disposition du Jury pour être attribuées aux lots reconnus méritants.

En outre, un prix d'honneur consistant en un objet d'art d'une valeur de 400 francs sera attribué, s'il y a lieu, au plus beau lot de produits exposés — sans distinction de concours — pour les fruits et les légumes. Toutefois, le prix d'honneur remplacerait la médaille qui aurait d'abord été décernée au lauréat désigné pour recevoir ce prix d'honneur.

Pour être admis à exposer, il importe d'adresser au Ministre de l'agriculture, au plus tard le 1er janvier 1885, une déclaration écrite. On trouvera à la préfecture et dans les sous-préfectures un modèle de cette déclaration.

La réception des lots à exposer sera faite au lieu même de l'Exposition, le mercredi 4 février 1885, pour les fruits et les légumes de primeur ; le vendredi 6 février, pour les plantes d'ornement fleuries.

NOUVELLES DIVERSES

La culture de la Vigne en Seine-et-Oise. — Notre département comprend 6,500 hectares plantés en Vigne. Autrefois il en possédait à peu près 20,000 hectares. C'est toujours dans la zone d'Argenteuil que se trouve le principal centre de cette viticulture.

M. Rivière, professeur départemental d'agriculture, dit que les vins de Seine-et-Oise sont goûtés par les personnes qui savent les apprécier. Il pense qu'on les estimerait bien plus encore, si les méthodes rationnelles que la pratique et la science enseignent, étaient employées à leur préparation.

La quantité de vin récoltée cette année dans notre département, s'élève à 260,000 hectolitres, ce qui, à raison de 40 francs l'hectolitre en moyenne, représente en argent une valeur totale de 10,400,000 francs.

Remarquable production d'un pied de Vigne. — A Argen-

teuil on a signalé un cep de Vigne en espalier, qui a donné à lui seul jusqu'à 586 grappes de raisin.

Une statue à élever à Parmentier. — Le directeur du *Moniteur d'horticulture* vient d'adresser au Ministre de l'agriculture et au Ministre des beaux-arts, une pétition pour demander l'érection à Paris, par souscription publique, d'une statue à Parmentier.

Le pétitionnaire propose de placer cette statue dans le square du XI[e] arrondissement qui porte déjà le nom du célèbre vulgarisateur de la Pomme de terre. (Voir au sujet de cette précieuse solannée et l'ingénieux moyen employé par Parmentier pour faire entrer la Pomme de terre dans l'alimentation publique, la notice insérée au Journal de la Société, page 342 à 344, en l'année 1881).

Le Mildew. — Le Ministre de l'agriculture vient d'adresser aux professeurs départementaux d'agriculture une importante circulaire relative à un moyen curatif de cette grave affection de la Vigne, qui, pour être moins dévastatrice que le phylloxera, n'en exerce pas moins les ravages les plus préjudiciables à la production vinicole.

Nous en extrayons ce qui suit :

Après avoir dit que l'on a constaté l'immunité des Vignes échalassées avec des tuteurs neufs injectés au sulfate de cuivre, le ministre ajoute que l'on pourrait conclure de cette immunité à des indications précieuses.

Il est peu probable que la partie du tuteur injecté exposée à l'air ait eu de l'action sur le mildew ; il semble que c'est la partie enfoncée en terre qui a agi.

Quoi qu'il en soit, l'importance du fait en lui-même

ne saurait vous échapper, et j'appelle toute votre attention sur les applications et les recherches qu'il y a lieu de provoquer.

Si, dans votre département, les Vignes ne sont pas supportées par des tuteurs, on pourrait expérimenter l'emploi de brindilles de bois ou de sarments de Vigne trempés dans un bain de sulfate de cuivre, et mis en terre au pied des ceps.

Je compte, d'ailleurs, sur votre zèle pour faire connaître aux viticulteurs de votre région le fait signalé plus haut, et pour provoquer des expériences dont vous voudrez bien faire connaître les résultats à l'administration centrale.

AVIS.

Les membres de la Société auxquels il manquerait quelques numéros du Journal pour compléter les années 1883 et 1884, pourront réclamer ces numéros manquants, en s'adressant au bibliothécaire, à l'issue de l'une des plus prochaines séances.

La table décennale de 1874 à 1884 inclusivement, sera publiée avec le numéro de décembre, qui doit paraître dans le courant du mois de janvier.

On publiera en même temps une table spéciale pour chacune des années 1883 et 1884. Ces deux années réunies formeront un volume d'environ 500 pages.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SÉANCE DU 4 DÉCEMBRE 1884

COMPTE RENDU

PAR M. HARDY, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

PRÉSIDENCE DE M. DE BOUREUILLE.

Correspondance.

La correspondance ne comprend qu'une lettre de notre honorable vice-président, M. le colonel Meinadier, s'excusant de ne pouvoir assister à la séance parce qu'il est obligé de se rendre au Sénat.

Communications.

Il est donné communication du programme de l'Exposition de 1885, qui aura lieu à Versailles, du samedi 5 septembre au mardi 8 septembre; la Société l'adopte dans toute sa teneur.

M. Victor Bart a la parole. Notre zélé bibliothécaire adjoint lit une très intéressante notice sur le Châtaignier, dans laquelle il fait ressortir toute l'importance de cet arbre au point de vue alimentaire et industriel.

M. Augustin Fréville dit que le marron de Lyon ne vient pas des environs de cette ville, mais du *Luc*. Dans le Var, on en récolte beaucoup sur les côtes formant la

baie de Saint-Tropez et à Cannes. Il s'en produit également dans la Sarthe du côté de Mamers.

M. Bertin père demande quelle différence il y a entre le Marron et la Châtaigne, car sur le même arbre on trouve l'un et l'autre.

M. Victor Bart répond que ce n'est pas tout à fait le même fruit en ce que le Marron n'a pas de cloisons à l'intérieur, tandis que la Châtaigne en a.

M. Pavard fait remarquer que dans sa nomenclature M. Bart a oublié le Châtaignier d'Amérique, — *Castanea Americana*, — espèce résistant très bien au froid, mais un peu moins vigoureuse que l'espèce commune.

M. le Président remercie M. Victor Bart et le prie de compléter son travail par une note additionnelle en tenant compte de ce qui a été dit.

Il est donné communication : 1° par M. Chevallier, de son rapport sur l'Exposition de Corbeil ; 2° par M. Cogneau, de son rapport sur l'Exposition de Saint-Germain-en-Laye ; 3° par M. Albert Truffaut, de son compte rendu de l'Exposition de Rouen. M. le Président adresse les remerciements de la Société aux auteurs de ces rapports.

Elections.

L'ordre du jour appelle la Société à procéder aux élections des membres du bureau pour l'année 1885 et de quatre conseillers pour trois ans.

Le vote pour le Président a lieu. Sur 43 votants M. de Boureuille a obtenu 38 voix ; en conséquence, M. de Boureuille est proclamé président pour 1885. M. de Boureuille exprime à la Société ses sentiments de vive reconnaissance pour la nouvelle marque d'affectueuse sympathie qu'elle vient de lui donner. Il en sent tout le

prix. Il sait combien la Société est utile, combien est réelle et grande son influence pour les progrès de l'horticulture dans le département. Aussi, ajoute M. de Boureuille, la Société peut-elle compter sur son dévouement à ses intérêts comme il est sûr, de son côté, de pouvoir compter sur le concours le plus empressé de chacun de ses collègues. Les paroles de M. le Président sont suivies des applaudissements unanimes de l'assemblée.

Sont ensuite successivement élus :

Premier Vice-Président : M. Defurnes, par 34 voix sur 42 votants ;

Deuxième Vice-Président : M. Bertin père, par 36 voix sur 40 votants ;

Troisième Vice-Président : M. de Monfleury, par 36 voix sur 41 votants ;

Quatrième Vice-Président : M. le colonel Meinadier, par 36 voix sur 41 votants ;

Secrétaire général : M. Hardy, par 36 voix sur 40 votants ;

Secrétaire général adjoint : M. Albert Truffaut, par 35 voix sur 39 votants ;

Trésorier : M. Denevers, par 32 voix sur 37 votants ;

Trésorier adjoint : M. L. Fleury, par 33 voix sur 37 votants ;

Bibliothécaire : M. Chevallier, par 32 voix sur 36 votants ;

Bibliothécaire adjoint : M. Victor Bart, par 32 voix sur 36 votants.

Conseillers pour trois ans : M. L. Duval, par 35 voix sur 41 votants ; M. Nolard, par 33 voix sur 41 votants ; M. Puteaux, par 33 voix sur 41 votants ; M. Dassy, par 33 voix sur 41 votants.

M. le Président remercie MM. de Montfleury et Jules Joly, qui ont bien voulu l'assister en qualité de scrutateurs.

CHRONIQUE HORTICOLE

PAR M. VICTOR BART.

VÉGETAUX PRÉCIEUX

—

Le Châtaignier.

Le genre Châtaignier appartient à la famille des Cupulifères qui est l'une des plus utiles du règne végétal (1).

Les Châtaigners sont des arbres ou de grands arbrisseaux dont les fleurs paraissent en même temps que les feuilles.

On compte jusqu'à quinze espèces de Châtaigniers, toutes d'un port élégant.

Le Châtaignier proprement dit (*Castanea vesca*, *sativa* ou *vulgaris*), constitue l'espèce la plus répandue et aussi la plus importante sous le rapport économique. Ce Châtaignier est un bel arbre, commun dans les forêts de l'Europe. On le trouve en grand nombre principalement sur les bords du Rhin, dans le Jura, les Pyrénées, le Périgord, le Limousin, les Alpes, les Cévennes, la Corse. On le trouve aussi dans les parties tempérées de l'Asie

(1) Les genres Chêne, Lithocarpe, Castanopsis et Hêtre, complètent la famille des Cupulifères.

et dans l'Amérique du Nord, dans l'île de Java, aux Moluques, etc.

Cet arbre acquiert quelquefois une grosseur prodigieuse qui atteste une longévité non moins extraordinaire, c'est-à-dire une existence remontant à plusieurs milliers d'années. Il y a en Italie des Châtaigniers dont le tronc atteint une circonférence de 12 à 25 mètres. Un seul, le célèbre Châtaignier du mont Etna, en Sicile, est arrivé à présenter plus de 50 mètres de circonférence. En France, il existe près de Sancerre, un Châtaignier de dimension relativement beaucoup moindre. Le tronc de cet arbre mesure 10 mètres seulement de pourtour; il est considéré comme âgé de dix siècles.

Le Châtaignier a donné des variétés caractérisées, soit par les fruits qu'elles produisent, soit par la configuration des feuilles, l'aspect des arbres, etc. Les premières de ces variétés sont surtout cultivées pour le fruit qu'on en retire; les autres sont employées à l'ornementation des parcs et des jardins d'agrément.

On a classé en deux sections les variétés cultivées pour le fruit: l'une comprend les Châtaigniers proprement dits, c'est-à-dire ceux qui produisent des Châtaignes. L'autre section s'applique aux *Marronniers* qui constituent une race améliorée, tirée du Châtaignier ordinaire et que l'on ne peut pas confondre avec le Marronnier d'Inde appartenant à la famille des Hippocastanées. Les Marronniers ainsi obtenus par la culture sont beaucoup plus estimés que les simples Châtaigniers. Leurs fruits, ordinairement plus gros que la Châtaigne commune, avec une saveur plus douce et plus agréable, portent, comme on le sait, le nom vulgaire de Marron. La mince pellicule qui couvre la partie comestible des Marrons se détache facilement. Les Marrons sont sans aucune

séparation intérieure ; ils ont une forme presque arrondie en raison de ce que chacune des involucres ne contient en général qu'un seul de ces fruits.

Les Châtaignes, c'est-à-dire les fruits du Châtaignier commun, sont aplaties au moins d'un côté, parce qu'elles se développent au nombre de deux et même de trois dans chaque involucre ; elles sont généralement moins grosses que les Marrons ; elles ont une pellicule intérieure assez difficile à détacher, cette pellicule s'enfonçant dans les sillons irréguliers de la masse de l'embryon.

Pour les deux sections qui viennent d'être mentionnées, les arboriculteurs ont distingué un assez grand nombre de variétés (1).

Les variétés purement ornementales sont au contraire peu nombreuses. *Le Manuel général des plantes* de Jacques et Herincq, n'en cite que quatre, ainsi désignées : le Châtaignier commun à feuilles laciniées et diversement divisées ; le Châtaignier à feuilles enroulées ; le Châtaignier à feuilles glauques et le Châtaignier à feuilles panachées. Il importe d'y ajouter une variété des plus ornementales, le *Castanea vesca fastigiata* dont les rameaux sont érigés comme ceux du Chêne pyramidal ; cette belle variété obtenue à la pépinière de Trianon. On emploie aussi dans les variétés décoratives le *Castanea pumila* ou *chincapin*, arbrisseau de l'Amérique du Nord, à très petites feuilles blanchâtres en dessous.

Le Châtaignier est précieux tant par son bois qu'on emploie à divers usages, que par son fruit dont on consomme chaque année des quantités considérables. Dans plusieurs parties de la France et notamment dans les Cévennes et dans le Limousin, en Corse, etc., les fruits

(1) Voir, pour la nomenclature de ces Châtaigniers, les traités spéciaux.

produits par les Châtaigniers forment la nourriture principale et quelquefois la nourriture unique des indigents.

Comme produit alimentaire la Châtaigne est assurément très utile ; néanmoins ce fruit est peu nourissant à cause de la surabondance d'amidon qu'il contient ; la Châtaigne est loin de posséder, comme le froment, une grande proportion de gluten.

Les grosses Châtaignes, connues sous le nom de *Marrons de Lyon*, proviennent surtout du département du Var, de la Sarthe et de la Sardaigne; elles font l'objet d'un assez grand commerce (1).

On a donné le nom de Châtaigne à des fruits autres que ceux produits par le Châtaignier. C'est ainsi que l'on a appelé : Châtaigne d'Amérique, le fruit de la Solanée dentée ; Châtaigne du Brésil, le fruit de la Bertholétie ; Châtaigne d'eau, le fruit de la Macre (*Trapa natans*) ; Châtaigne du Malabar, le fruit du Jacquier (*Artocarpus*) ; Châtaigne de mer, la graine du *Mimsao scandens*; Châtaigne sauvage, le fruit du *Brabeium stellatifolium*; Châtaigne de terre, la racine du *Bunium bulbocastaneum* ; Châtaigne de la Trinité, le fruit du *Pachira* à grandes fleurs et, enfin Châtaigne de cheval, le fruit du Marronnier d'Inde, ce qui justifie le titre donné à la famille des *Hippocastanées*.

(1) L'éminent géographe Elisée Reclus s'exprime ainsi : « Les Marrons qui jouissent chez les gourmets d'une si grande réputation, sous le nom de *Marrons de Lyon*, viennent en grande partie *du Luc*, bourg du département du Var, et aussi des communes voisines.

« On cite comme fournissant les meilleurs Marrons la charmante vallée des Mayous, située à environ 3 kilomètres de marche du Luc, dans le cœur des montagnes des Maures.

« Lucques, en Italie, produit pareillement beaucoup de Marrons. »

L'Exposition horticole de Corbeil.

M. CHEVALLIER, RAPPORTEUR.

Sur la demande de M. le Président de la Société d'horticulture de l'arrondissement de Corbeil, vous avez bien voulu déléguer M. Albert Truffaut et moi pour faire partie du jury de l'Exposition organisée par cette Société. Cette Exposition a eu lieu du 13 au 15 septembre 1884.

Le jury, présidé par M. Charles Baltet, de Troyes, et ayant pour secrétaire-rapporteur notre collègue M. A. Truffaut, s'est réuni le 13 septembre.

Comme d'habitude l'Exposition a été installée dans le square appartenant à la ville de Corbeil. Une grande tente disposée au milieu du square abritait la majeure partie des plantes, fruits et légumes; l'industrie occupait les côtés et les angles.

La disposition générale était très bonne; l'arrangement parfait, le coup d'œil ravissant. On reconnaissait le goût et le savoir de l'intelligent secrétaire général, M. Fauquet, qui surveillait et dirigeait tout avec zèle et activité; malheureusement les lots très nombreux se trouvaient un peu trop serrés, et l'épaisseur de la toile produisait trop d'obscurité; malgré un temps splendide et un soleil radieux l'ensemble était sombre et les fleurs ne ressortaient pas suffisamment.

Sauf cette observation, l'Exposition était très jolie et fort intéressante. On y voyait de belles plantes et de magnifiques légumes; les fruits étaient en petit nombre, mais beaux et bien choisis; on sait, d'ailleurs, que cette

Exposition a été faite en grande partie par des jardiniers bourgeois, ce qui ajoutait un mérite relatif aux différents lots dont elle se composait.

La nomenclature de toutes les médailles qui ont été décernées serait trop longue à reproduire ici. Nous nous contenterons de vous faire connaître les principaux lauréats.

M. Lanoue, jardinier-chef de madame la vicomtesse de Belval, à Grand-Bourg, a obtenu le premier grand prix d'honneur consistant en un objet d'art offert par M. Feray, sénateur, et M. Léon Feray, conseiller général. L'exposant avait une belle collection de Crotons, trente-quatre jolies plantes de serre isolées sur les pelouses, un massif de Dracæna et un autre de Fougères, un massif de Broméliacées, des massifs de Caladium et de Pelargonium zonale, une collection de Bégonias et une autre de Coleus, toutes ces plantes étaient bien cultivées. Le jury a particulièrement remarqué deux lots d'*Adianthum* de toute beauté et quelques plantes provenant d'un semis de *Begonia rex*. M. Lanoue avait, en outre, un très beau lot de légumes et une collection de fruits en cent vingt variétés.

M. Horat, jardinier-chef de M. Emile Laveissière, au château de la Folie, à Draveil, a obtenu le deuxième grand prix d'honneur consistant en un objet d'art offert par M. Paul Darblay, président honoraire de la Société. L'exposant avait un beau lot de plantes de serre chaude, un massif disposé en mosaïque, une collection de Dracæna, un lot de Crotons, un massif de Pelargonium zonale madame Thibaut, un massif de Bégonias tubéreux, un autre de Caladium du Brésil, et un autre de Coleus, enfin un très beau lot de légumes et une collection de Pommes de terre bien choisies.

M. Godard, jardinier-chef de M. Darblay, au château de Saint-Germain-lès-Corbeil, a obtenu le troisième grand prix d'honneur consistant en un objet d'art offert par MM. Paul Decauville et Félix Panhard, vice-président de la Société. L'exposant avait une belle collection de plantes de serre chaude, un massif de Caladium, une collection de Sanchezia et de Ficus, un massif de Bégonias rex, un autre de Coleus, et un massif de Pervenches de Madagascar, enfin un beau lot de Raisins et d'Ananas en pots.

La médaille d'or de M. le Ministre de l'agriculture a été décernée à M. Salomon de Thomery, pour sa belle collection de Raisins et d'arbres fruitiers en pots.

La médaille d'or du Conseil général a été obtenue par M. Riethmuller, jardinier-chef de M. Lemarchand, pour ses massifs de Gloxinias, Achimènes, Gesnerias, Tidæas, Bégonias.

La médaille d'or de la ville de Corbeil a été accordée à M. Alphonse Chateau, jardinier-chef chez M. Darblay, pour lots de légumes et collections de fruits.

D'autres médailles d'or ont encore été accordées à divers exposants, notamment à M. François Charmeux, de Thomery, pour Raisins; Paillet, de Châtenay, pour des Conifères, sa belle collection de Pommes de terre et sa collection de Dahlias; à M. Torcy-Vannier, de Melun, pour une splendide collection de Glaïeuls; à M. Lecaron, de Paris, pour une collection de superbes Amaranthes Crêtes-de-coq, d'une ampleur remarquable; à l'institution horticole d'Igny, pour une collection de Poires, une de Pommes, et un beau lot de Pommes de terre.

Un instituteur de Tigery, M. Gallais, a également obtenu une médaille d'or pour sa très intéressante Exposi-

tion scolaire consistant en échantillons de plantes et de bois, en modèles de taille et de greffe, en collections d'insectes nuisibles et utiles, etc. Il serait à désirer que beaucoup d'instituteurs de Seine-et-Oise suivissent cet exemple, les jurys seraient heureux de les récompenser largement.

Les membres du jury ont été accueillis de la manière la plus courtoise, par MM. Feray et Darblay, présidents d'honneur de la Société, Denys Cochin, président titulaire, Léon Feray et Paul Decauville, vice-présidents.

Notre excellent collègue, M. Fauquet, s'est multiplié pour faciliter notre tâche, et vos délégués le remercient particulièrement de son empressement et de sa cordiale aménité ; ils en conservent le meilleur souvenir.

L Exposition horticole de Saint-Germain-en-Laye.

M. COGNEAU, RAPPORTEUR.

M. le Président ayant bien voulu me déléguer pour représenter notre Société à l'Exposition d'horticulture que la Société de Saint-Germain-en-Laye a tenue le 7 septembre dernier, je viens vous rendre compte de la mission qui m'a été confiée. Cette Exposition a eu lieu place Royale, dans le manège militaire, qui avait été transformé pour la circonstance en jardin anglais.

Le jury était composé de : M. Loury, directeur des serres du Muséum, président, et de MM. Victor Lesueur,

jardinier-chef de Mme la baronne de Rothschild, Delamarre, délégué de la Société nationale d'horticulture de France; Lennuyer, de celle de Pontoise; Rémond, de celle de Corbeil; Richard, de celle de Nantes; Gauthier, de celle de Rouen; Fouqueau, de celle d'Orléans; Kritter, de celle de Saint-Germain-en-Laye, et de votre délégué.

Le jury était guidé par M. Pector, président de la Société et par M. de Sacy.

En entrant dans ce vaste parallélogramme, nous y remarquons à droite et à gauche de magnifiques lots de Conifères ; à l'extrémité opposée, étaient groupés deux lots de plantes de serre chaude; celui de droite, appartenant à notre collègue, M. Duval, était, sans contredit, la perle de l'Exposition. Il faisait face à la collection de plantes du même genre de M. Châtenay. L'emplacement compris entre le lot de M. Duval et les Conifères de M. Lecointe était garni de Bégonias rex, d'Araucarias en collection, de Coléus et d'autres lots de plantes de serre chaude. Dans les lots de M. Duval, on remarquait des Bouvardias en fort beaux spécimens, des Bégonias rex et tubéreux, des Palmiers et Aroïdées et de magnifiques plantes nouvelles, ainsi qu'un lot de Broméliacées.

Au milieu de l'Exposition étaient placées quatorze corbeilles d'inégales grandeurs, produisant un très bel effet. La première corbeille, en entrant, était occupée par les collections de Pélargonium zonale et inquinans à fleurs doubles et simples, de M. Fouquart; venaient ensuite des lots de Coléus, Bégonias tubéreux, Pétunias à fleurs doubles de semis et un beau Musa ensete. Le superbe lot d'Orchidées de M. Sallier attirait surtout les regards, ainsi que le splendide Cyanophyllum magnifi-

cum de M. Duval ; la beauté de ce spécimen a été très appréciée du jury. Venait ensuite un lot de Broméliacées, dominé par un Pandamus Pancheri d'une admirable végétation ; une corbeille était occupée par la collection de Fougères et Lycopodiacées de M. Duval qui, à côté de collections de Dracæna, avait un Anthurium Andreanum, ne comptant pas moins de douze fleurs. Des lots de Marantas, Gloxinias, Dracænas et Fougères complétaient l'ensemble de l'intérieur du manège. Au fond, dans une petite rotonde, étaient groupés les Roses et Dahlias en fleurs coupées, ainsi qu'un lot de Glaïeuls. Au premier étage se trouvaient les collections de fruits. En sortant du manège, à droite, il y avait deux lots d'arbres fruitiers formés, ainsi que deux lots d'arbustes à feuilles persistantes, le tout exposé par MM. Boivin et Lecointe. Devant ces lots on avait placé une collection de légumes, provenant de l'établissement de St-Nicolas. A gauche, se trouvait la belle collection de légumes de M. Rhoué. Ce lot, tout à fait hors ligne, se composait de 318 variétés. En dehors de la grille se trouvait l'Exposition du matériel horticole, comprenant des serres dans lesquelles étaient installées sur des gradins, plusieurs collections de Pommes de terre. En arrière du matériel horticole, il y avait encore plusieurs lots de plantes à feuilles persistantes, les légumes des jardiniers de la Seine, et quelques lots de Reines-Marguerites.

En résumé, cette Exposition était fort bien réussie. Nous avons cependant deux observations à présenter. La Commission d'organisation devrait veiller à ne pas laisser exagérer le fractionnement des lots et exiger des exposants une étiquette complète et plus exacte, tout le monde y gagnerait, visiteurs et exposants.

Voici par ordre de mérite les principaux prix :

Grand prix d'honneur, à M. Duval, horticulteur, à Versailles. M. Duval avait droit à un premier prix pour un lot de plantes de serre chaude, remarquables par leur feuillage panaché ou coloré, à un premier prix pour une collection de Fougères de serre, à un premier prix pour un lot de plantes nouvelles ou rares, à un premier prix pour une collection de Dracæna, à un premier prix pour un lot de plantes à feuillage ornemental, à un premier prix pour un Cyanophyllum magnificum, à un deuxième prix pour un lot de Bouvardias, à un deuxième prix pour des Bégonias rex, à un deuxième pour des Dracænas nouveaux et à un deuxième pour un Anthurium Andreanum.

Médaille d'or du Conseil général, à M. Rhoué, jardinier au château du Pecq. Ce jardinier obtenait deux premiers prix, un deuxième et un troisième prix ; cette médaille lui a été décernée surtout pour son nombreux et magnifique lot de légumes.

Médaille d'or de la ville de Saint-Germain. Cette récompense a été décernée à l'établissement de Saint-Nicolas d'Igny qui exposait une remarquable collection de Poires, une collection de Pommes, une collection de légumes, une collection de Pommes de terre, et une collection de Reines-Marguerites.

Médaille d'or des chemins de fer de l'Ouest, décernée à M. Boivin, pépiniériste à Louveciennes. Cet horticulteur avait droit à deux premiers prix, un deuxième et un troisième prix. Cette récompense lui a été donnée surtout pour son lot de Conifères.

Médaille d'or des Dames patronnesses, attribuée à M. Fouquard, en remplacement de deux premiers, un deuxième et un troisième prix de concours.

Médaille d'or de Mme Fould. Cette médaille est décer-

née à M. Chatenay qui avait obtenu deux premiers, deux seconds et un troisième prix, pour collectien de plantes de serre chaude, collection de Broméliacées, Bégonias de semis, Aroïdées et Bégonias rex.

Médaille d'or de M. de Romilly, à M. Lecointe, pour collection de Conifères, Glaïeuls de semis, collection d'arbres fruitiers formés, collection de Roses en fleurs coupées, lot de plantes à feuillage panaché et collection de Pommes de terre.

Médaille de vermeil de M. le Ministre de l'agriculture, à M. Robert, horticulteur au Vésinet, pour un lot de Bégonias tubéreux.

Médaille de vermeil de M. de Fressinet, à M. Bœhrer, pour un lot de Pétunias doubles de semis et un lot de Verveines, aussi de semis.

Médaille de vermeil de Mme de Mentque, à M. Couturier, horticulteur à Chatou, pour un lot de Bégonias tubéreux et pour son Musa ensete.

Médaille de vermeil des Dames patronnesses, à M. Delabergerie, pour une collection de Roses en fleurs coupées.

Médaille de vermeil de Mme Baudrier, à M. Latinois, pour une collection de plantes et d'arbustes à feuillage panaché et un lot de Cratægus.

Médaille de vermeil de Mme de Romand, décernée à M. Broglin, en remplacement d'un deuxième et de trois troisièmes prix.

Médaille de vermeil de M. de Croisille, à M. de Giboury, pour un lot de Bégonias tubéreux, une collection de Bégonias rex et un Caladium odorum.

La Médaille de vermeil, offerte par M. le président Pector à l'exposant ayant le plus contribué à l'éclat de l'Exposition, est attribuée à M. Duval.

Un diplôme d'honneur a été décerné à M. Sallier, pour son lot d'Orchidées, et le jury a décidé à l'unanimité qu'il lui serait adressé de vives félicitations. Je ne terminerai pas sans remercier M. Pector, président de la Société, de l'accueil très sympathique qui a été fait à tous les membres du jury.

L'Exposition horticole de Rouen.

M. ALBERT TRUFFAUT, RAPPORTEUR.

J'ai à vous rendre compte de la mission qui m'a été confiée de vous représenter à l'Exposition de la Société centrale d'horticulture de la Seine-Inférieure, Exposition qui a eu lieu à Rouen, le 8 juin 1884.

Je ne crois pas utile, à ce propos, de vous donner une liste détaillée des nombreuses récompenses accordées aux exposants, ni de vous décrire en détail les collections qui n'offraient qu'un intérêt relatif; il suffira de vous signaler les apports qui par leur beauté prouvaient combien l'horticulture a fait de progrès à Rouen et dans les environs de cette ville depuis quelques années, et combien cette aimable science a conquis d'adeptes dans cette belle partie de la Normandie.

L'Exposition était organisée dans le square Saint-Ouen, qui par son étendue, sa situation centrale, son aménagement pittoresque, semblait fait spécialement pour servir de cadre à cette charmante fête florale. De tous côtés se dressaient des serres, des tentes, des kiosques, des abris de toutes sortes, renfermant les collections de

plantes les plus délicates, tandis que les plus rustiques étaient groupées sur les pelouses. Cette disposition, bien différente de celle adoptée pour nos Expositions versaillaises, a l'inconvénient de perdre complètement la vue d'ensemble des produits exposés, et de rendre difficile la comparaison à faire entre eux. Aussi, engageons-nous la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure à essayer pour ses Expositions futures de l'emploi d'une tente de dimension suffisante pour abriter tous les lots présentés, il y aura là un effet nouveau pour les visiteurs habituels; l'Exposition semblera y gagner en importance, et les exposants eux-mêmes n'auront qu'à s'en féliciter.

Le jury, composé de MM. Drouart, vice-président de la Société d'horticulture de France; Sallier, delégué de la Société de Saint-Germain; Croiset, de la Société de l'Orne; Laruelle, de la Société de Picardie; Lefranc, de la Société du Havre; Piéton, de la Société d'Evreux; Robichon-Loyer, de la Société d'Orléans; Racine, horticulteur à Dieppe, et de votre collègue et rapporteur, s'est constitué en nommant président d'honneur M. Drouart.

Deux médailles d'honneur, l'une attribuée aux produits présentés par un horticulteur, l'autre aux produits d'un amateur, étaient à la disposition du jury. Celui-ci a été unanime pour accorder la première récompense à M. Rondeau, l'habile jardinier de M. le comte de Germiny, au domaine de Gouville. Nous devons faire une place spéciale dans ce rapport aux nombreuses présentations de cet exposant. Et avant de parler du jardinier qui a droit, comme vous le verrez tout à l'heure, à tous les éloges, ne convient-il pas aussi d'adresser les remerciements de l'horticulture au propriétaire de toutes ces merveilles, à l'homme de goût, à l'homme intelli-

gent qui, non content de savoir réunir ce qu'il y a de plus beau en plantes, a encore la générosité d'en faire profiter le public, en les montrant dans une Exposition. Il n'y a certainement pas de moyen plus pratique de faire aimer les produits de l'horticulture, que de les présenter de cette façon, et l'on doit savoir gré à celui qui ne craint pas d'exposer ses rares et belles plantes aux inconvénients nombreux qui résultent de leur déplacement, et cela dans le seul but de vulgariser et d'encourager l'horticulture et les horticulteurs.

Quant au jardinier, M. Rondeau, son mérite, pour être autre, n'en est pas moins grand ; car, si son propriétaire met à sa disposition tout ce que la fortune peut procurer, il nous a prouvé que lui, de son côté, savait en tirer le plus brillant parti. Il présentait des plantes dans seize ou dix-huit concours différents et comprenant les genres les plus variés. Une énumération succincte en donnera une idée : collections d'Orchidées nouvelles, Orchidées en forts spécimens dont la réputation n'est plus à faire, Gloxinia, Amaryllis, Anthurium, plantes d'introduction récente, plantes remarquables par la belle floraison, un Anthurium Schertzerianum de 1^{m},20 de diamètre et portant plus de cent fleurs, une collection de Rosiers comprenant les variétés Thérèse-Levet et Edouard-Morren, en plantes de 1 mètre et 1^{m},50 de hauteur sur autant de largeur, une collection de Caladium qui aurait pu lutter avantageusement avec celles que l'on admire dans les Expositions de Paris. Nous avons remarqué entre autres les variétés Perle-du-Brésil, Paul-Véronèse en potées de 1^{m},50 de diamètre, et toutes les autres, environ cinquante, étaient dans le même genre, un lot de grandes plantes à feuillage, une collection de Crotons, de Dracæna, etc. Voilà pour les

plantes de serre. A tout cela étaient réunis une grande collection de Rhododendrons rustiques en gros spécimens et en pleine floraison, et, dans un autre genre, des Pêchers et Figuiers, des Vignes, des Brugnons chargés de fruits, etc.

Tels étaient les apports de M. Rondeau. Il faudrait, pour décrire en détail les collections d'Orchidées et autres, un compte rendu particulier, mais nous en avons dit assez pour que vous vous aperceviez du résultat de ses efforts dans des cultures si variées. Le jury a été unanime dans ses félicitations et a accordé à M. Rondeau le grand prix d'honneur de la Société pour cet ensemble de présentations qui à elles seules constituaient une Exposition complète et du plus grand intérêt.

Les plantes exposées par M. Lemaître, horticulteur à Rouen, auquel le jury a décerné le prix d'honneur entre horticulteurs, avaient un mérite tout différent. Ce n'était pas la rareté des plantes que le jury avait à récompenser, mais la culture tout à fait remarquable des Pelargonium à grandes fleurs, des Petunia à fleurs doubles et des Begonia tubéreux de cet exposant. Ces plantes, cultivées en vue de l'approvisionnement des marchés, ne laissaient rien à désirer sous le rapport de la force et de la floraison.

Nous avons encore à vous citer, parmi les exposants de plantes de serre, M. Lion, horticulteur à Rouen, pour ses collections de Palmiers et Dracæna ; les Bégonias à feuillage de M. Marie, horticulteur à Rouen ; les Coleus de M. Hamel ; les Pelargonium de M. Thubeuf, etc., etc.

Parmi les plantes de pleine terre, nous avons remarqué de très beaux lots de Rosiers tiges et demi-tiges.

M. Renard, horticulteur à Rouen, a obtenu les pre-

miers prix dans ces deux concours avec des collections d'au moins cent variétés en parfait état de fraîcheur et de floraison.

M. Paillet, horticulteur à Sceaux, présentait une collection de fleurs de Pivoines ligneuses, auxquelles le jury a accordé une médaille de vermeil.

Une grande médaille d'or du département a été décernée à M. Salomon, de Thomery, pour une collection très complète d'arbres fruitiers en pots. Le jury a été heureux d'adresser des félicitations toutes particulières à cet habile cultivateur qui a su réussir d'une façon si marquée dans une culture qui passe pour être difficile et dont on voit trop peu d'exemples dans notre pays.

Comme chaque année à Rouen, les collections de légumes étaient très nombreuses et toutes fort intéressantes. Celle de M. Dujardin, horticulteur-maraîcher à Rouen, était composée de plus de cent variétés. La médaille d'or du Ministre de l'agriculture lui a été accordée à l'unanimité. Les collections des différents concurrents étaient très remarquables, et nous croyons pouvoir affirmer que leur ensemble se trouvait supérieur aux produits exposés chaque année à Paris.

La partie industrielle de l'Exposition était importante. De nombreuses récompenses, trop nombreuses peut-être, parce qu'elles ne consacrent pas assez d'innovations utiles, ont été accordées par le jury spécial à MM. Lusseau et Michaux, pour leurs serres ; Delépine et Guillot-Pelletier, pour les chauffages ; Méry, pour ses bacs en chêne ; Paul Naudin, pour ses étiquettes ineffaçables ; Charpentier, pour ses châssis, cloches, etc., etc.

En résumé, l'Exposition de Rouen a été un véritable succès pour l'horticulture du département de la Seine-Inférieure. Nous nous plaisons à le constater en remer-

eiant les membres du bureau de la Société du gracieux accueil qu'ils ont bien voulu faire à votre délégué, qui a gardé de son voyage le plus agréable souvenir.

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE MENSUELLE

PAR M. CHEVALLIER.

Châssis de couche à ventilation automatique. — M. Alfred Dumesnil, bien connu pour son système de culture dans la mousse, aidé d'un jeune ingénieur normand, M. Regnier, vient d'inventer un châssis à ventilation automatique au moyen duquel les plantes n'ont plus à redouter d'être trop chauffées. Le jardinier se trouve ainsi délivré du souci d'aérer et de couvrir ses châssis aux heures où la chaleur est trop intense.

Le problème consistait à faire arriver sous les vitres surchauffées par le soleil un courant d'air qui s'y attiédît avant d'aller baigner les plantes et dont le renouvellement fût proportionné à la chaleur produite sous verre. Ces messieurs ont résolu ce problème en perçant sur le devant du coffre un certain nombre de trous circulaires faciles à obstruer, soit partiellement, soit en totalité, au moyen d'un tiroir et en adaptant une petite cheminée en tôle de six centimètres de diamètre et un mètre de hauteur, pouvant se clore à sa partie supérieure et placée à l'extrémité opposée du châssis. Quand cette cheminée et les soupapes d'ouverture sont ouvertes, les vitres, sur-

chauffées par les rayons solaires, transmettent cette chaleur à la couche d'air sous-jacente ; cet air échauffé monte en suivant l'inclinaison des vitres jusqu'à la partie supérieure du châssis ; là, poussé par de nouvelles couches d'air chaud, il descend, emplit le châssis, arrive à la cheminée où par l'effet de sa température il s'élève en produisant un tirage. Ce tirage fait entrer par les ouvertures de l'air à la température du dehors, lequel vient s'étaler contre les vitres et s'y échauffer à son tour pour se répandre dans le châssis.

La théorie a été confirmée, paraît-il, par de nombreuses expériences qui ont démontré que le jardinier pouvait se dispenser d'ombrer, de découvrir, d'aérer, sans s'inquiéter des excès d'air et de soleil. Dans les mois d'hiver où la ventilation des plantes sous verre présente de grandes difficultés, l'appareil obvie à ces inconvénients, avec la délicatesse, la sûreté, la précision que ne peut avoir le plus habile praticien. Le jardinier, dispensé d'ombrer et d'ouvrir, n'a qu'à laisser faire ; il n'a rien à craindre des effets d'air ou de soleil, désastreux pour les plantes cultivées sous verre ; l'appareil se charge seul de supprimer leurs effets nuisibles, sans rien retirer à leurs effets utiles.

Nous avons puisé ces renseignements dans le *Bulletin de la Société d'horticulture de Soissons.*

Pour faire progresser l'horticulture, nous engageons nos collègues à expérimenter, dans leurs serres, ce nouveau système et à rendre compte à la Société des résultats de leurs expériences.

La grande Exposition universelle de 1889.

Conformément au vœu exprimé par le Conseil municipal de la ville de Paris, la Commission de l'Exposition universelle de 1889 a choisi, d'une manière définitive, l'emplacement du Champ-de-Mars et des lieux circonvoisins, pour y installer cette grande et solennelle Exposition. On y réserverait très probablement pour *l'horticulture* et pour *l'arboriculture* les places que les produits des jardins, des vergers et des pépinières occupaient déjà à la précédente Exposition universelle ; les fleurs, les arbres et les arbustes formant naturellement la partie décorative la plus agréable, la plus séduisante et la plus pittoresque de cette Exposition.

A Vincennes se feraient les expériences ; on y installerait aussi les établissements ouvriers.

NOUVELLES ET FAITS DIVERS

Exposition horticole régionale. — A Beauvais, avec le Concours régional qui s'y tiendra en mai, juin et juillet 1885, il y aura une Exposition industrielle, commerciale, artistique et *horticole*. La date de l'ouverture de tous les concours serait probablement fixée au mercredi 20 mai.

La rouille des outils du jardinier. — On a découvert un moyen dont l'emploi préserve de la rouille les outils de jardinage en fer ou en acier. Ce moyen consiste à enduire les outils avec un mélange composé de saindoux et de mine de plomb. Pour obtenir ce mélange, on fait fondre un peu de saindoux ; on enlève l'écume, puis on ajoute de la mine de plomb en quantité suffisante. Avant de se servir des outils ainsi préservés, il faut laisser sécher l'enduit pendant 24 heures.

Utilisation complète des Pommes de terre. — Un moyen fort simple est à employer pour tirer des Pommes de terre tout ce qu'elles contiennent de substance alimentaire. Il suffit, pour obtenir ce résultat important, de mettre *dans l'eau bouillante* des Pommes de terre *non pelées*. La pellicule seule s'enlève ensuite très facilement. De la sorte aucune partie nutritive n'est perdue, ce qui ne peut s'obtenir lorsque le pelage se fait à l'aide du couteau. On a constaté en outre que l'aliment ainsi cuit est meilleur et beaucoup plus sain.

Le Rédacteur en chef, gérant :

VICTOR BART.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE SEINE-ET-OISE

TABLE GÉNÉRALE

DES PUBLICATIONS

FAITES DANS LE JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ

(De 1875 à 1884)

DRESSÉE EN DEUX PARTIES

PAR **M. CH. CHEVALLIER,** BIBLIOTHÉCAIRE.

La 1re Partie est disposée par **Ordre Alphabétique des Matières.**
La 2e Partie est rangée par **Noms d'Auteurs.**

NOTA. — La Table générale pour les 35 premières années du Journal a été publiée à la fin de 1874.

VERSAILLES

IMPRIMERIE DE E. AUBERT, 6, AVENUE DS SCEAUX

1885

TABLE DÉCENNALE

PREMIÈRE PARTIE

ORDRE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES

DEUXIÈME PARTIE

LISTE PRÉSENTANT

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

LES NOMS DES AUTEURS

Des Articles contenus dans les dix années du *Journal de la Société d'Horticulture de Seine-et-Oise*, de 1875 à 1884.

NOTA. — La table générale, aussi en deux parties, des 35 premières années, — de 1840 à 1874, — a été publiée le 31 décembre 1874.

Versailles. — Imp. E. Aubert.



